



Antica Fiera di San Martino

XXVIII edizione

7.8.9 NOVEMBRE
Piazza Mazzini - Breganze

f Pro Loco Breganze i prolocobreganze

Venerdì 7 novembre



Serata Gruppo Campanari e Gruppo Giovani Pro Loco

ORE 19:00
Apertura stand cucina

ORE 21:00
Live music con **Le strade di Max - 883 Tribute Band**

Sabato 8 novembre



ORE 18:00
Premio Leccarda d'Oro
Municipio, Sala Consiliare

ORE 19:00
Apertura stand cucina

ORE 21:00
Live music con **Claudio e le più belle canzoni italiane**

Domenica 9 novembre

PER TUTTO IL GIORNO
Esposizione rapaci a cura dell'ASD "Volantia Corda"

ORE 09:00 - 19:00
Mostra "Me Fecit" di Giovanni Sartori
esperto nell'arte del fabbro XV-XX sec. con realizzazioni sulla "Corazza Farina" da parte dell'Istituto Scotton Ghiacciaia dell'Unione Montana

ORE 10:00 - 12:00 | 14:30 - 17:00
Mostra "100 anni della radio" esposizione di apparecchiature d'epoca Antica Officina Radin di via Lusiana

ORE 10:00 - 20:00
Calici di San Martino degustazione vini delle Cantine della Doc Breganze Villa Faccioli - Laverda (ex Unione Montana)

MATTINA

ORE 10:30
Santa Messa di ringraziamento e benedizione delle macchine agricole

ORE 11:30
Apertura asporto

ORE 12:00
Apertura stand cucina

POMERIGGIO

Giochi de 'na volta
Parco Fioravanzo
Antica Trebbiatura

ORE 14:00 - 16:00
Live music con **Bonfanti Trio**



Trebbiatura

La trebbiatura è uno degli appuntamenti più suggestivi: un vero tuffo nella vita contadina di un tempo. Le macchine d'epoca e i gesti di un lavoro ormai raro ci parlano di un'attività che un tempo coinvolgeva intere famiglie e comunità. Non è solo una dimostrazione, ma un'occasione per riscoprire le nostre radici, con il profumo della paglia, il rumore dei macchinari e la memoria di un mondo che ha costruito la nostra storia.

Campanile di Breganze

Durante la manifestazione, sarà possibile visitare il campanile di Breganze, orgoglio del paese e simbolo che da secoli veglia sulla comunità. Con le visite guidate dal Gruppo Campanari si sale, passo dopo passo, scoprendo curiosità e storie del passato. Da lassù lo sguardo abbraccia la pianura e le colline, regalando un panorama che toglie il fiato. Un'esperienza unica, che unisce cultura e bellezza.

Giochi de 'na volta

Durante l'evento, di domenica pomeriggio, ci sarà spazio anche per i giochi di una volta. Semplici, genuini e capaci di far sorridere grandi e piccoli, riportano all'atmosfera delle corti di paese, quando bastava davvero poco per divertirsi insieme. Un momento leggero e spensierato, dove i bambini possono scoprire il gusto della tradizione e gli adulti ritrovare i ricordi dell'infanzia.



Panificatori e Capannone della Solidarietà



Il Gruppo Panificatori dell'Associazione Artigiani della Provincia di Vicenza, con la partecipazione dei ragazzi della scuola CFP Trissino proporranno pane fresco e altre specialità salate e dolci per l'intera giornata.

Il ricavato di quanto raccolto verrà destinato alle famiglie in difficoltà della comunità.

Apicoltori

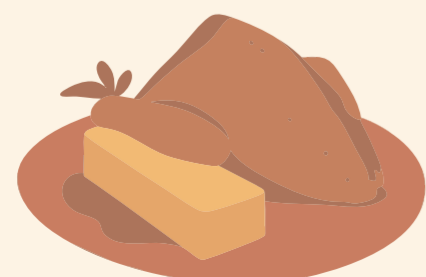
Gli apicoltori portano con sé un mondo fatto di passione, natura e dolcezza. Con loro si scoprono i segreti delle api, instancabili lavoratrici fondamentali per l'ambiente, e si possono assaggiare mieli e prodotti che raccontano la ricchezza del territorio. È un incontro che sa di autenticità: tra curiosità e racconti, si impara quanto sia importante proteggere questi piccoli grandi alleati della natura.

L'antica fiera di San Martino

La Fiera di San Martino affonda le sue radici in una tradizione secolare che unisce fede, agricoltura e comunità. Prende il nome da San Martino di Tours, il santo della carità, ricordato per l'episodio in cui, in un inverno rigido, divise il suo mantello con un povero infreddolito. Un gesto semplice, ma capace di attraversare i secoli come simbolo di generosità e condivisione.

La sua ricorrenza, l'11 novembre, coincide da sempre con la fine del ciclo agricolo e con il momento del raccolto, quando le famiglie contadine si riunivano per ringraziare la terra dei suoi frutti. Non a caso, proprio in questo periodo, si svolgono fiere che celebrano l'abbondanza e il legame profondo con le radici rurali.

A Breganze, l'Antica Fiera di San Martino rinnova ogni anno questo patrimonio di storia e memoria, trasformandosi in un'occasione di incontro, festa e riscoperta delle tradizioni locali. Un'antica tradizione che continua a vivere nel cuore di Breganze.



Il Toresàn: un piatto che racconta la storia

Alle caratteristiche "torri colombari" si lega uno dei piatti più tradizionali di Breganze con una storia di oltre 500 anni: i toresani allo spiedo, piccioni di torre cotti molto lentamente allo spiedo

Il termine "Toresàn" deriva dall'abitudine dei colombi di nidificare sotto i tetti e nelle torri colombari, simbolo di un legame profondo con il territorio. La preparazione del Toresàn segue metodi antichi, tramandati nel tempo. Oggi, l'Accademia del Toresàn si impegna a preservare e promuovere questa tradizione, garantendo che ogni piatto servito sia una testimonianza autentica della nostra identità gastronomica. A sigillare la stretta identità del Toresàn con il territorio il riconoscimento della Denominazione Comunale.

Premio Leccarda d'Oro

Lo spiedo di Toresàn rappresenta una tradizione antica, ma anche un simbolo di convivialità. A mantenere viva la tradizione ci sono cuochi professionisti, ma anche appassionati e veri e propri cultori di quest'arte culinaria che riescono ad esaltarne le caratteristiche ai massimi livelli o che comunque contribuiscono a mantenerne viva la tradizione. Questo premio vuole essere un riconoscimento a chi protegge e promuove con maestria e dedizione il piatto tipico di Breganze e la sua indiscussa bontà.



Città del vino

La storia dei vini DOC Breganze è intrisa di tradizione e passione per la viticoltura. Sin dal lontano 1969, la Pedemontana Vicentina è stata riconosciuta come una terra viticola di eccezionale valore, ottenendo la prestigiosa Denominazione di Origine Controllata Breganze, la prima nel vicentino.

La storia dei vini DOC Breganze è una testimonianza della dedizione dei produttori locali e del loro impegno costante nel preservare e valorizzare le caratteristiche uniche del territorio.

Le cantine della Doc Breganze sono 17 e producono vini unici, espressioni autentiche del terroir di Breganze, che deliziano i palati di appassionati e intenditori di tutto il mondo.

Il Comune di Breganze è socio dell'Associazione Nazionale Città del Vino, una rete di Comuni a vocazione vitivinicola che opera per la valorizzazione delle produzioni enologiche e dei vitigni autoctoni e rappresenta un ideale itinerario tra paesi e città che custodiscono tradizioni, storia e cultura del vino.

Menù

GUSTA I NOSTRI PIATTI NELLA CONFORTEVOLE TENSOSTRUTTURA RISCALDATA!

Venerdì sera

APERTURA ORE 19:00

- **Bruschette** (Margherita - Prosciutto e funghi - Salamino - Verde e speck - Prosciutto)
- **Arrosticini**

Sabato sera

APERTURA ORE 19:00

- **Stinco**, crauti, patate al forno e polenta
- **Tosella**, funghi e polenta
- **Salsicce**, crauti e polenta
- **Canederli** burro e salvia
- **Gnocchi** pomodoro o burro e salvia
- Patatine fritte
- Tiramisù
- Torta della nonna
- Cheesecake
- Torta di mele

Domenica pranzo

APERTURA ORE 12:00

ASPORTO ORE 11:30

- **Gnocchi** con pomodoro o burro e salvia
- **Fettuccine** al Toresàn
- **Spiedo di Toresàn**, fagioli e polenta (anche da asporto)
- **Spiedo di Carni** miste, fagioli e polenta (anche da asporto)
- **Tosella**, funghi e polenta
- **Cotechino**, crauti e polenta
- Patatine fritte
- Tiramisù
- Torta della nonna
- Cheesecake
- Torta di mele

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA - POSSIBILITÀ DI ASPORTO

Per lo spiedo di Toresàn e lo spiedo di Carni miste è necessaria la prenotazione ai numeri **351 6800133** (solo WhatsApp) o **0445 873449** (L'Angolo S.n.c. di Gasparotto Onorina e C.)

Domenica sera

APERTURA ORE 18:00

- **Gnocchi** con pomodoro o burro e salvia
- **Fettuccine** al Toresàn
- **Tosella**, funghi e polenta
- **Salsicce**, crauti e polenta
- Patatine fritte
- Tiramisù
- Torta della nonna
- Cheesecake
- Torta di mele

ΨP Aree food

Gruppo Agricoltori

con salame cotto, formaggio e polenta

Alpini

con fantasia di risotti e arrosticini

Stand Pro Loco

(dettagli nei menù)

Panificatori

con pane, focacce, dolci, biscotti, pizza

Pro loco Maragnole

con varietà di cicchetti

Gruppo Podistico Laverda

con caldarroste



Luoghi storici e musei

Museo Moto Laverda
domenica 09.11 > 09:00-12:30 | 15:30-19:00

Museo del Maglio
visite guidate SOLO su prenotazione
333 3851866 - magliotamiello@gmail.com
sabato 08.11 > 10:30
domenica 09.11 > 10:30 e 15:30

Officina Radin
sabato 08.11 > 10:00-12:00 | 14:30-17:00
domenica 09.11 > 10:00-12:00 | 14:30-17:00

Antica Ghiacciaia
domenica 09.11 > 09:00 - 19:00

Campanile
apertura del campanile alle visite guidate SOLO su prenotazione
WhatsApp al 378 0919676 (entro venerdì 07.11)
domenica 09.11 > 13.30-15.30
rassegna campanaria con squadre ospiti
domenica 09.11 > 16:30-17.45

P Parcheggi

- P1** Impianti Sportivi - Via A. Ferrarin
- P2** Zona Industriale
- P3** Borgo Santa Maria
- P4** Cantina Beato Bartolomeo
- P5** Scuola Materna - Via Gen. Maglietta, 1
- P6** Ex Consorzio - Via Gen. Maglietta
- P7** Via Castelletto (fronte Ex Laverda)
- P8** Biblioteca - Via Castelletto, 42
- P9** Via Riva

ATTENZIONE
Per motivi di sicurezza viabilistica verranno effettuati controlli, pertanto raccomandiamo il rispetto delle norme stradali.

Legenda

- 1** Partenza percorso a tappe treno
- 2** Antica Ghiacciaia '800
- 3** Villa Faccioli - Laverda (ex Unione Montana)
- 4** La Colombara Pagello - Monza, Miotti (Parco Via Fioravanzo)
- 5** Piazza Mazzini e Campanile Arch. Diedo
- 6** Chiesa S. Maria Assunta
- 7** Antica Trebbiatura
- ΨP** Calici di San Martino
- ΨP** Esposizione Rapaci a cura dell'ASD Volantia Corda
- ΨP** Aree Food
- ΨP** Area Giochi de 'na volta
- Espositori
- Associazioni
- Inizio area pedonale

Se possibile, vieni alla fiera a piedi oppure in bicicletta!

Sii sostenibile: aiutaci a fare la differenziata correttamente!

Associazioni e istituti presenti in piazza

Villa Savardo, Unitalsi, Città della Speranza, Gruppo Ricerca Storica (GRS), Fondazione Monsignor Camillo Faresin, Albero del pane, Gruppo Missionario Mirabella, Gruppo Missionario Sarcedo, Scuola di Musica Mirabella, Istituto Scotton, A scuola senza zaino, Fidas, Breganze Comis, Famiglie insieme, Biodistretto, Istituto Agrario Pove, Apicoltori

Collaborano con noi

Alpini, Accademia del Toresan, Consorzio Breganze DOC, Gruppo Agricoltori, Pro loco Maragnole, Gruppo Apicoltori dall'Astico al Brenta, Ass. d'Arma

Ringraziamo



Seguici sui social

Pro Loco Breganze prolocobreganze