



I GIOVEDÌ DEL NOVEMBER PORC

Tutti i giovedì dal 5 al 26 novembre 2009 alle ore 17.30 presso **Parma Point** la Strada del Culatello di Zibello offrirà un **aperitivo-degustazione** guidato da un esperto, dedicato al maxi salume che sarà realizzato la domenica successiva nel corso della manifestazione November Porc.

Givedì 5 novembre, ore 17.30

Sissa presenta: LA MARIOLA

Givedì 12 novembre, ore 17.30

Polesine Parmense presenta: IL PRETE

Givedì 19 novembre, ore 17.30

Zibello presenta: LO STROLGHINO

Givedì 26 novembre, ore 17.30

Roccabianca presenta: LA CICCiolATA

Tutte le degustazioni saranno caratterizzate da accompagnamenti e vini della Bassa

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

Parma Point – Str. Garibaldi, 18 Parma Tel. 0521.931800

Parma
point

La Mariola

Salume tipico della Bassa Parmense insaccato in un particolare budello detto “cieco”, esiste in due versioni cruda e stagionata e cotta.

È un retaggio della tradizione salumeria cremonese, zona molto vicina alla nostra Bassa.

Il Prete

Salume tipico della Bassa Parmense detto anche capello del prete per la sua forma somigliante al copricapo dei prelati.

Per la preparazione si utilizza la carne dello stinco del maiale che viene insaccata nella cotenna, viene asciugato comprimendolo in tra due asette di legno.

Lo Strogghino

È il primo salume consumato nella stagione tenuto conto che la stagionatura dura solo 20 giorni è prodotto con i ritagli della carne del nobile Culatello.

Si dice che abbia la dote di prevedere (strolgare) la buona riuscita del Re dei Salumi prodotto con la medesima carne del suo impasto Se è buono lo strogghino a fine stagionatura si mangerà un ottimo Culatello.,

La Cicciolata

Prodotto da sempre presente nella Bassa dove la cultura dell'insacco tocca i livelli più alti.

La sua preparazione si svolge nel modo seguente: bollitura di teste e piedini di maiale, cottura delle cotenne nello strutto fino alla doratura delle stesse, pressatura di quest'ultime in uno speciale torchio fino all'ottenimento dei ciccioli, unione dei ciccioli alle teste e ai piedini disossati attraverso un'ulteriore pressatura.

Salume profumatissimo e ottimo gustato anche su una bella fetta di polenta calda.