



November Porc ... speriamo ci sia la nebbia! 2011
La X edizione della staffetta più golosa d'Italia

Sissa 5/6 novembre 2011
I sapori del Maiale (17a edizione)
Venerdì 4 novembre ore 21,00
... Aspettando November Porc

Il comune di Sissa per il terzo anno offrirà nella serata di venerdì 4 novembre ore 21,00 una gustosa anticipazione dei festeggiamenti con lo spettacolo dei maestri Martani e Medioli organizzato presso il cinema di Sissa.

Il 5/6 novembre sarà ancora una volta Sissa ad aprire la decima edizione di NOVEMBER PORC ... speriamo ci sia la nebbia!.

Già dalle ore 12:00 del sabato in P.za Roma sarà attivo il mercato di prodotti tipici “**Antichi Sapori e Tradizioni**”, inaugurazione ufficiale a cura del Sindaco alle ore 15:00, i festeggiamenti proseguiranno poi alle ore 15:30 con “**IL II°PALIO DELLA SPALLA CRUDA DI PALASONE-SISSA**” gara culinaria che vedrà premiate le Spalle Crude di Palasone migliori iscritte nelle categorie professionisti ed amatori. Merenda in piazza alle ore 16:30 con la polenta cònsa e con l’apertura dagli stand gastronomici in collaborazione con alcune delle più attive associazioni locali, dalle ore 19,00 in P.za Scaramuzza sarà in funzione l’ormai famoso takeaway “**McPorc**” con i suoi panini american style, preparati rigorosamente con prodotti locali e si potranno assaporare le buonissime specialità tipiche della Bassa Parmense, il tutto accompagnato da fiumi di birra che scorreranno per tutta la durata della festa che vedrà

protagonisti scatenati deejay in diretta live che si avvicenderanno con una coinvolgente esibizione di musica dal vivo.

La domenica la manifestazione inizierà fin dal mattino.

Dalle ore 9,00 i visitatori potranno “tuffarsi” tra i tanti e favolosi stand del mercato che riaprirà i battenti dopo la giornata di sabato, per uno shopping all’insegna dei prodotti tipici locali, ed altre delizie provenienti da tutto il territorio nazionale.

Presso il Parco della Montagnola situato nel centro del paese, lo spettacolo inizierà alle ore 9,30 con la dimostrazione pratica, grazie alla collaborazione di Agriform, della lavorazione delle carni del suino e del confezionamento dei salumi che hanno reso celebre la nostra Bassa in primis Culatello di Zibello e Spalla Cruda di Palasone, alle ore 10,00 lavorazione del latte in caldaia per trasformarlo nel re dei formaggi il Parmigiano Reggiano.

La mattinata proseguirà, per la gioia dei palati, con l’apertura degli stand gastronomici dove si potranno gustare alcuni piatti della tradizione della “Bassa Parmense” nonché i prodotti tipici della Strada del Culatello di Zibello (Culatello di Zibello, Spalla Cruda di Palasone, Spalla Cotta, Fortana del Taro IGT e Parmigiano Reggiano ecc...).

Al pomeriggio (ore 14,30) si potrà assistere alla dimostrazione della lavorazione delle carni di secondo suino sempre organizzata dai maestri norcini della squadra Agriform. fino ad arrivare al momento solenne (ore 15,30) dell'estrazione della gigantesco **Mariolone** che dopo lenta e prolungata cottura sarà distribuito a tutti i presenti.

La manifestazione proseguirà per tutta la giornata allietata da complessi folcloristici dalle gag e le canzoni in vernacolo della scatenata Minestron Band di Mauro Adorni.

Nelle sale nobili della Rocca Dei terzi sarà allestita una mostra del pittore Nino Gasparri allievo di Morandi.

Polesine P.se 12/13 novembre 2011

Ti cuociamo “Prete e Vescovi”

Il secondo appuntamento della kermesse, vedrà protagonista Polesine Parmense il 12 e il 13 novembre in una location del tutto particolare quale la riva del fiume Po, i festeggiamenti inizieranno nel primo pomeriggio di sabato, con

l'apertura ufficiale del mercato dei prodotti tipici e proseguiranno fino a tarda notte.

Dalle prime ore della sera si potrà cenare nello stand gastronomico, con le pietanze tipiche della Bassa ed i panini e la birra del Mc Porc che accompagneranno la diretta live radio ed esibizioni canore dal vivo.

Alle 9,00 della domenica riaprirà i battenti il mercato di prodotti alimentari sul Po, qui si potranno acquistare tutti i nostri prodotti tipici ed anche tante altre delizie provenienti dalle più svariate aree del territorio nazionale.

Nella tarda mattinata verrà aperto lo stand gastronomico dove saranno serviti piatti della zona preparati da pittoresche signore del paese, oltre ad altre specialità quali lepre, piedini di maiale con polenta e il gran bollito.

Alle 15,30 si toglierà poi il **gigantesco prete** dalla pentola, i corpulenti uomini del Po eredi dei vecchi Barbùter (Barcaioli) seguendo un preciso rituale solleveranno il pesante salume e una volta accertata la buona riuscita della cottura sarà distribuito gratuitamente a tutti i presenti.

Durante tutta la giornata sarà garantita l'animazione per grandi e per piccini, di artisti di strada e musicisti.

Nel centro del paese già dalla mattinata sarà possibile visitare le bancarelle del mercato di hobbisti ed ambulanti.

Zibello 19/20 novembre 2011

Piaceri e delizie alla Corte di Re Culatello

Il fine settimana 19/20 novembre 2011 vedrà protagonista il paese di Zibello capitale del Culatello che si fregia anche dei riconoscimenti di Città Slow, Città Gentile e Città dei Sapori. Come nelle precedenti tappe, nel primo pomeriggio del sabato si aprirà il mercato di prodotti tipici nobilitato dalla presenza delle migliori eccellenze agroalimentari d'Italia, nella bella e animata cittadina rinascimentale, si potranno quindi trovare i prodotti della migliore salumeria italiana oltre ad altre specialità alimentari di nicchia, compresi ovviamente i

protagonisti della nostra tradizione culinaria il Culatello di Zibello, la Spalla Cruda di Palasone, la Spalla Cotta, il formaggio Parmigiano Reggiano ed il vino Fortana del Taro.

Durante la serata nel grande stand gastronomico si gusteranno i piatti tipici della zona, dalle ore 20,30 si scateneranno deejay e conduttori in diretta radio che precederanno le esibizioni live di bravissimi gruppi, anche a Zibello sarà in funzione il takeaway “**McPorc**” che distribuirà hot dog, hamburger “nostrani” e birra per tutta la durata della festa giovane.

La domenica mattina vedrà la riapertura del mercato, nella tarda mattinata sarà in funzione lo stand gastronomico per la gioia di tutti i palati.

Alla mezza si darà inizio alla produzione del **Salame Strolghino da Guinness**, norcini anziani e giovani si impegneranno a fondo per insaccare il mostro di lunghezza, già vincitore del Guinness dei Primati nel 2003.

Una volta terminato, l'enorme “serpentone” sarà “sacrificato” e distribuito gratuitamente a tutti i presenti nello stand gastronomico adiacente a P.za Giovannino Guareschi.

Per tutto il giorno il paese sarà animato dalle bancarelle di prodotti di alta qualità, dai coloratissimi stand del mercatino di Natale, da esibizioni spettacoli di artisti di Strada e giochi per bambini.

Roccabianca 26/27 novembre 2011

Armonie di Spezie e Infusi

Il 26/27 novembre 2011 spetterà a Roccabianca chiudere in bellezza la manifestazione.

I festeggiamenti cominceranno il primo pomeriggio del sabato con l'apertura della sesta edizione della mostra mercato “Armonia di Spezie e Infusi”.

In serata nelle cucine della festa abili cuoche prepareranno succulente pietanze tipiche, insieme ai saporiti panini ed alla birra del McPorc, da gustare all'interno dell'accogliente stand gastronomico fino a tarda serata.

Anche qui non mancherà l'evento giovane, che garantirà musica ed esibizioni live.

Alle 9,00 della domenica riaprirà il mercato, collocato nella suggestiva P.za Garibaldi, dove ci si diventerà con gag e esibizioni di artisti di strada, burattini ed orchestre.

In mattinata sarà in funzione lo stand gastronomico per deliziare i palati di tutti i presenti e nel pomeriggio saranno offerti gratuitamente due dei prodotti più classici della norcineria della Bassa "I Ciccioni" e la gigantesca ciccioletta realizzata il sabato, accompagnata da una bella fetta di polenta calda!

La manifestazione proseguirà per tutta la giornata allietata da complessi folcloristici, dalle gag e le canzoni in vernacolo della scatenata Minestron Band di Mauro Adorni.

Per tutta la giornata sarà possibile ammirare le opere d'arte dei bravissimi madonnari con i loro lavori dedicati alla nostra terra; anche quest'anno non mancheranno le belle bancarelle del mercatino natalizio "Aria di Natale" con l'offerta addobbi, statuette per il presepe, giochi e tutto ciò che potrà allietare la festa più bella dell'anno.

Iniziative da segnalare:

Tutti i fine settimana sarà possibile dilettarsi con “Il Tiro al Salame” il gioco ufficiale della manifestazione proposto dai ragazzi del Circolo Culturi ed Estimatori del Suino che devolgeranno l’incasso in beneficenza.

Per tutti i fine settimana escursioni in carrozza tra il Po e La Campagna della Bassa proposte da Ass.ne Ippica “La Coronella”.

Per chi arriva da lontano, esiste la possibilità di usufruire di interessanti pacchetti turistici (da 1 e 2 giorni) proposti dai tour operator associati:

- **Parma Incoming:** Tel. 0521/298883; info@parmaincoming.it;
www.parmaincoming.it;
- **Food Valley Travel:** Tel.0521/798515 info@foodvalleytravel.com;
www.foodvalleytravel.com.

...E per tutto il mese di novembre ...

Dai nostri ristoratori associati...

“A Tavola con November Porc” menù a tema dedicati a sua maestà il maiale.

Info

Strada del Culatello di Zibello

www.stradadelculatello.it

info@stradadelculatello.it

www.novemberporc.com