

# ***November Porc:*** **è Sissa a “tagliare” il ... Mariolone!**

**La “Staffetta più golosa d’Italia” parte da Sissa con prodotti tipici, dimostrazione della lavorazione del maiale e del Parmigiano reggiano-  
Nei ristoranti per tutto il mese “A tavola con November Porc” - Sabato notte riservato ai giovani – Inaugurazione sabato pomeriggio con l’Assessore regionale Rabboni e l’AD di APT Servizi Babbi**

Quasi tutte le manifestazioni iniziano con un taglio del nastro. **November Porc**, l’originalissima rassegna enogastronomica della bassa parmense inizia .... tagliando una Mariola Gigante! Ma procediamo con ordine.

*NOVEMBER PORC*, è ormai diventata la staffetta più golosa d’Italia, perché 4 località della Bassa parmense (una per ogni fine settimana) metteranno in tavola i sapori tipici che le contraddistinguono. *November Porc* fa la sua prima “tappa” a **Sissa**, il 7 e l’8 novembre con "*I Sapori del Maiale*".

Da sottolineare che in occasione di November Porc sono iniziati incontri di preparazione dell’attività della Fattorie Didattiche della “Bassa” –coordinati da Agri-Eco- che si rivolgeranno agli alunni delle elementari con laboratori e iniziative per avvicinare i ragazzini ad alcune delle lavorazioni tipiche. Ad esempio, lunedì 16, alle elementari di Zibello ci sarà un breve laboratorio.

Ritornando al programma di *November Porc*, dalle ore 15:00 di sabato 7 novembre in P.za Roma e nelle aree adiacenti sarà attivo il mercato di prodotti tipici “**Antichi Sapori e Tradizioni**”,.

Alle 15:30 inaugurazione di *November Porc* con il Sindaco Cavanna, il Presidente della Strada del Culatello di Zibello Massimo Spigaroli, l’Assessore al turismo Gabriella Meo e due ospiti d’eccezione: Tiberio Rabboni, Assessore regionale all’Agricoltura e Andrea Babbi, AD dell’APT Servizi. Il tradizionale taglio del nastro sarà accompagnato dalla Banda Musicale Estudiantina.

Alle ore 16:30 si farà merenda in Piazza a base di “*pulenta consa*” e verranno aperti gli stand gastronomici predisposti da alcune delle più attive associazioni locali, mentre sarà possibile effettuare il “Tiro al Salame”. Dalle ore 19:00 in P.za Scaramuzza sarà in funzione l’ormai famoso takeaway “McPorc” con i suoi panini, preparati solo con prodotti locali e si potranno assaporare le specialità tipiche della Bassa Parmense, il tutto accompagnato da birra. Intorno alle 19-19:30 in tre punti si ascolteranno le esibizioni degli American Cafè (musica anni 70-80 davanti alla Rocca), del gruppo Night and Jazz (all’Avis). Più tardi e per la notte i protagonisti saranno alcuni deejay in diretta live che si avvicenderanno nel tendone predisposto allo scopo, con una coinvolgente esibizione di musica dal vivo con i Kid Kombo.

Domenica 8 novembre la manifestazione inizierà fin dal mattino. Dalle ore 9 i visitatori potranno “tuffarsi” tra i tanti e favolosi stand del mercato che riaprirà per uno shopping all’insegna dei prodotti tipici locali, ed altre delizie provenienti da tutto il territorio nazionale.

Nel Parco della Montagnola, situato nel centro del paese, alle ore 9:30 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 preparazione del re dei formaggi il Parmigiano Reggiano.

La mattinata proseguirà, 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.).

La Strada del Culatello in collaborazione con Animeventi propone, dalle ore 10 alle 13 e dalle ore 14:30 alle ore 18, all'interno del Teatro Comunale, uno spazio di giochi e laboratori di animazione per bambini, avente come tema le pietanze autunnali e, naturalmente, Sua Maestà il Maiale. La partecipazione è gratuita.

Al pomeriggio (ore 14:30) si potrà assistere alla dimostrazione della lavorazione delle carni di un secondo suino, sempre organizzata dai maestri norcini della squadra Agriform, fino ad arrivare al momento solenne (ore 15:30) quando verrà levato dal pentolone il gigantesco **Mariolone** che sarà distribuito ai presenti.

Per tutta la giornata *November Porc* sarà allietata da complessi folcloristici dalle gag e le canzoni in vernacolo della scatenata Minestron Band di Mauro Adorni.

I successivi appuntamenti di sono a **Polesine Parmense** (14 e 15 e il Pretone da 300 kg) Il 21 e il 22 la "staffetta" si sposta a **Zibello** con un lunghissimo Culatello, per finire a **Roccabianca**, il 28 e 29 con una Cicciolata da 200kg.

"**A piedini nella Bassa**" è l'iniziativa di Parma Turismi (domeniche di November Porc) per una camminata in compagnia delle Guide Ambientali Escursionistiche di Terre Emerse. Domenica 8 ritrovo davanti alla trattoria Croce Bianca di Borgonovo di Sissa, con partenza alle ore 10 e rientro alle 12.30 circa (costo: Euro 10,00 a persona, degustazione inclusa. Bambini fino ai 6 anni gratis - prenotazione consigliata allo 0521.228152). La camminata si effettuerà lungo argini e strade poderali, nella pianura a ridosso del Grande Fiume. Non mancheranno degustazioni ... a sorpresa.

### **Pacchetti turistici e "A Tavola con November Porc"**

Va Pensiero viaggi (0524 91708), Parma Incoming (0521 298.883) e Food Valley Travel (0521 798515), hanno predisposto pacchetti turistici di un giorno o di due giorni per gruppi o individuali.

Un'altra caratterizzazione turistica di *November Porc* viene dall'offerta di 17 Ristoranti aderenti alla Strada del Culatello di Zibello: per tutto il mese di novembre proporranno menù a base di maiale. "A Tavola con November Porc" consente di conoscere grandi chef e di entrare anche in Locande e Trattorie che sanno mantenere il gusto della quotidianità e dell'ospitalità familiare. I prezzi non sono alti (da 30 a 40 Euro), ma come non provare il Risotto Traviata, o il Vescovo della Bassa, o deliziarsi con l'antico Tosone avvolto in pancetta e fritto. E che dire del Cotechino alle verze e dei Ravioli verdi con fonduta di Parmigiano e dei Gnocchetti al pesto di salame?

*Per info: Strada del Culatello di Zibello, tel. 380 3051196*

*[www.novemberporc.com](http://www.novemberporc.com); e mail: [info@stradadelculatellodizibello.it](mailto:info@stradadelculatellodizibello.it)*

**Ufficio Stampa: LEAD Studio –**

**Adalberto Erani 335 5711478; Lea Rustignoli 335 5711466**