

Il giorno 7 novembre inizierà **l'edizione numero 23 di November Porc**, la staffetta più golosa d'Italia dedicata al maiale, ai suoi prodotti e non solo.

La ricca proposta di sapori e profumi dona colore e allegria ai fine settimana di novembre: si inizia a Sissa (7-9 novembre), si prosegue a Polesine Parmense (14-16 novembre), per spostarsi a Zibello (21-23 novembre) e concludersi a Roccabianca (28-30 novembre).

NOVEMBER PORC è una importante occasione di valorizzazione e promozione del territorio della Bassa Parmense, un territorio in cui vi è una concentrazione di eccellenze alimentari, tra cui: [Culatello](#) di Zibello DOP, [Spalla Cotta](#) di San Secondo e [Spalla cruda](#) di Palasone, a cui si affiancano il [Parmigiano Reggiano](#) DOP e il [Fortana del Taro](#) IGT.

La scorsa edizione ha superato le **250.000 mila presenze** e ha registrato una significativa attenzione anche da parte di visitatori stranieri (Svizzera, Inghilterra, USA, Germania, Francia, Spagna, Romania, Olanda, Belgio, Austria e Giappone).

- Sissa – I sapori del Maiale da venerdì 7 a domenica 9 novembre

Anche quest'anno sarà Sissa ad aprire il November Porc.

Venerdì 7 novembre

dalle 19:00 – apertura tensostruttura presso Parco della Montagnola e Piazza Roma servizio cucina con prodotti tipici.

Ore 21:00 – Musica Rest in Punk + DJ

Sabato 8 novembre

dalle 9:00 – apertura delle Mostra Mercato

dalle 12:00 – apertura delle tensostrutture per ristorazione gestite delle associazioni locali presso: Piazza Roma, Parco delle Rimembranze e Parco della Montagnola.

ore 15:00 – INAUGURAZIONE UFFICIALE DELLA 23^a EDIZIONE DI "NOVEMBER PORC 2025", con la partecipazione di una vivace band itinerante e delle "Golden Majorettes".

dalle 19:30 – apertura delle tensostrutture per ristorazione gestite dalle associazioni locali dei volontari

Ore 20:30 – intrattenimento con Radio Bruno a seguire esibizione musica con FILODEGO+DJ nel Parco della Montagnola

Domenica 9 novembre

dalle 9:00 – apertura delle Mostra Mercato, situata nel centro del paese, dove si terrà la dimostrazione pratica della lavorazione delle carni del suino e del confezionamento dei salumi che hanno reso celebre la Bassa Parmense

alle 10:30 – "Mani in Pasta" con i Bambini del Territorio

dalle 12:00 – apertura delle tensostrutture per ristorazione

alle ore 15:30 – avrà luogo la solenne estrazione dal pentolone del gigantesco **Mariolone** che, dopo lenta e prolungata cottura, sarà distribuito a tutti i presenti gratuitamente.

- Polesine – Ti cuociamo "Preti e Vescovi" da venerdì 14 a domenica 16 novembre

Il secondo appuntamento della manifestazione, vedrà protagonista Polesine Parmense in una area particolarmente suggestiva, la riva del fiume Po.

Venerdì 14 novembre

dalle 19:30 – serata d'inaugurazione del PalaPorc nel quale si potrà cenare assaggiando gustose proposte gastronomiche e divertirsi sulle note di coinvolgenti DJ.

Sabato 15 novembre

dalle 9:00 – apertura ufficiale del mercato dei prodotti alimentari tipici per scoprire tutti i profumi e

i sapori del territorio e apertura del mercato dell'artigianato nel centro del paese dove si potranno trovare prodotti dell'ingegno
dalle 12:00 – Apre il PalaPorc dove si potrà pranzare presso l'area feste presso il fiume Po assaggiando i piatti della tradizione
ore 15:00 – apertura ufficiale della Tappa sul Grande Fiume (**da definire**)
ore 16:00 – "solenne momento" dell'immersione del "**pretone**" nella gigantesca pentolona di cottura alimentata dal fuoco a legna: lì rimarrà a bollire tutta la notte cullato dal rumore del Grande Fiume.
dalle 19:30 – possibilità di cenare nel PalaPorc riscaldato con piatti tipici, insieme agli squisiti panini del McPorc e birra e con la compagnia di Radio Bruno
Alle ore 22:30 inizio – "festa giovani" al PalaPorc dove si ballerà fino a tarda notte con la partecipazione di Radio Bruno.

Domenica 16 novembre

Dalle 9:00 – riapriranno il mercato alimentare, e mercato dell'ingegno
Dalle 12:00 – apertura del PalaPorc dove si potranno assaggiare i piatti tradizionali del territorio.
Alle 15:30 si toglierà il gigantesco "**pretone**" 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.

- Zibello – Piaceri e delizie "alla Corte di Re Culatello" da venerdì 21 a domenica 23 novembre

La terza tappa avrà come suggestivo scenario il paese di Zibello, capitale del [Culatello](#).

Venerdì 21 novembre

Dalle 19:30 – apertura del PalaPorc dove si potrà cenare sotto la tensostruttura riscaldata con sfiziose proposte gastronomiche e ballare fino a tarda notte con la "serata disco". Divertimento assicurato!

Sabato 22 novembre

Dalle 9:00 – in Piazza Garibaldi e in Contrada Palavicino apre il mercato dei prodotti tipici nobilitato dalla presenza delle migliori eccellenze agroalimentari d'Italia; in piazza Cavour e in Via Caduti per la patria apertura del mercato dell'ingegno.
Sarà anche possibile visitare gratuitamente il "Museo della Civiltà Contadina" e il "Museo del Cinema".

Ore 11:00 presso il teatro Pallavicino in Piazza Garibaldi sarà organizzata la **Masterclass "titolo da definire"**, una chiacchierata con degustazione di salumi del territorio e non, rivolta ad un numero massimo di 40 persone curiose di conoscere, il tutto accompagnato dal nostro [Fortana del Taro](#) IGT e da altri vini dell'Emilia Romagna. "**da definire**"

Prenotazione obbligatorio, "**costo da definire**"

[Scarica il programma della Master Class](#)

Dalle 12:00 – possibilità di pranzare al PalaPorc in piazza Garibaldi, al centrale del paese

Alle 15:00 – INAUGURAZIONE UFFICIALE DELLA 3^a tappa DI "NOVEMBER POR 2025"

dalle 20:00 – inizieranno i festeggiamenti per i giovani e i "meno giovani": nel grande stand gastronomico si potrà cenare con piatti tipici della zona, insieme agli squisiti panini del McPorc e con la compagnia di Radio Bruno.

Alle ore 22:30 – concerto al Palaporc dove si ballerà fino a tarda notte!

Domenica 23 novembre

Dalle 9:00 – Presso il chiostro dei Domenicani apre il "mercato contadino". Saranno i contadini del territorio a vendere direttamente i loro prodotti.

Nella pagoda del Consorzio del Culatello, posta al centro del chiostro, in orari prestabiliti, si susseguiranno le legature dei culatelli.

Sarà anche possibile visitare gratuitamente il "Museo della Civiltà Contadina" e il "Museo del Cinema".

Dalle 12:00 – possibilità di pranzare sotto il Palaporc con prodotti tipici

Alle 12:30 circa – si darà inizio alla realizzazione del salame “[strolghino](#)” da record: norcini anziani e giovani prepareranno il “mostro di lunghezza”, già vincitore del Guinness dei Primati nel 2003.

Una volta terminato, il magnifico "serpentone" sarà distribuito fritto gratuitamente.

Dalle ore 16:00 alle 17:00 – A Pieve Ottoville, presso la chiesa parrocchiale San Giovanni Battista, il maestro Luca Polastri terrà un concerto suonando lo storico organo a canne Sarassi risalente al 1700 e recentemente restaurato. (Ingresso libero) **Da confermare**

Roccabianca – Armonie di Spezie e Infusi da venerdì 28 a domenica 30 novembre

Ultima tappa, una ulteriore occasione per scoprire tutti i sapori e i profumi della Bassa parmense.

Venerdì 28 novembre

dalle 19:30 – si apre l'ultima tappa del venerdì "giovani": il PalaPorc ospiterà una spumeggiante serata che vedrà protagonisti gastronomia e DJ SET.

Sabato 29 novembre

dalle 9:00 – nel centro del paese apertura della mostra mercato "Armonie di Spezie e Infusi" e all'interno delle mura del Castello di Roccabianca apertura del mercato dell'ingegno "Aria di Natale"

dalle 12:00 – al PalaPorc sarà possibile assaporare i gustosi piatti della tradizione

alle 14:30 – Partenza della gara podistica "Hot Feet" Marathon sugli argini del Grande Fiume, a cura di Uisp Parma

alle 15:00 – INAUGURAZIONE DELL'ULTIMA TAPPA DELLA STAFFETTA PIÙ GOLOSA D'ITALIA e in piazza Garibaldi sarà possibile assaggiare i ciccioli preparati dagli abili norcini del paese accompagnati da polenta frita, il tutto gratuitamente.

dalle 19:30 – La serata sarà ancora una volta all'insegna del divertimento: nell'accogliente stand gastronomico si potrà cenare gustando le ricette tipiche della tradizione insieme ai saporiti panini del McPorc. E poi musica, esibizioni live e diretta radio per finire in bellezza una grande serata!

Domenica 30 novembre

alle 9:00 – apertura dei mercati

Ore 11:00 – presso il foyer del Teatro Arena del Sole sarà possibile seguire la **Masterclass "titolo da definire"**, una chiaccherata con degustazione di salumi del territorio rivolta ad un numero massimo di 40 persone curiose di conoscere, il tutto accompagnato dal nostro [Fortana del Taro](#) IGT e da altri vini dell'Emilia Romagna, **"da definire"**

Prenotazione obbligatorio, **"costo da definire"**

[Scarica il programma della Master Class](#)

ore 12:00 – il PalaPorc sarà di nuovo pronto per assicurare un gustoso pranzo con delizie per tutti i palati

Ore 15:00 – in Piazza Garibaldi, trainata da un trattore storico e da un carro addobbato, farà il suo ingresso trionfale la MAXI CICCiolata che verrà affettata e accompagnata da una invitante fetta di polenta calda sarà offerta a tutti i presenti!

NOTE GENERALI

In tutte le tappe le giornate di sabato e domenica, saranno rallegrate dagli artisti di strada internazionali del NOVEMBER CIRCUS, **"maggiori informazioni a seguire"**.

Come ogni anno i ristoranti aderenti alla Strada del [Culatello](#), durante tutto il mese di novembre proporranno "A tavola con November Porc", con menu dedicati al maiale e ispirati ai piatti della

tradizione.

Anche in questa edizione per garantire la qualità del servizio, sarà richiesto un contributo di €3,00 valevole per ogni la tappa.

... e non dimenticate "lo stand di November Porc" con il merchandising Ufficiale del November Porc che proporrà la nuova linea green 2025!
Ci troverete in tutte le tappe...

PER CHI ARRIVA DA LONTANO: possibilità di usufruire di interessanti pacchetti turistici (da 1 o 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

NOVEMBER PORC è organizzato dalla Strada del Culatello, con il sostegno dei Comuni interessati, Provincia di Parma e regione Emilia Romagna e in collaborazione con il Consorzio del Culatello, "Emilia Wine Experience", il gruppo delle 5 strade dei Sapori di Emilia sostenuto da Regione ER che è sponsor delle due Master Class.