



November Porc ... speriamo ci sia la nebbia! 2010
La IX edizione della staffetta più golosa d'Italia

Sissa 6/7 novembre 2010
I sapori del Maiale (16a edizione)
Venerdì 5 novembre ore 21,00
... Aspettando November Porc

Il Comune di Sissa propone già giovedì 4 alla sera un incontro su “Cibo e mente” con il prof. Gianfranco Marchesi, cui seguirà AMARCORD di Sissa (proiezioni di vecchie immagini), poi venerdì 5 novembre ore 21,00 una gustosa anticipazione dei festeggiamenti con lo spettacolo dei maestri Martani e Medioli organizzato presso il cinema di Sissa.

Il 6/7 novembre 2010 sarà ancora una volta Sissa ad aprire la nona edizione di NOVEMBER PORC ... speriamo ci sia la nebbia!.

Già dalle ore 11,00 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 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 di vari stand gastronomici in collaborazione con alcune delle più attive associazioni locali (dall’Avis ai Giovani, dai Motociclisti al Gruppo Pediatrico a La Fornace), dalle ore 19,00 in Piazza 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.

Sempre alle ore 10,00 dal punto Nolo Bike Parma di Torricella di Sissa partirà la bicicletata inserita nel calendario “Tuttinbici 2010” che attraverso argini, strade basse e pioppeti condurrà fino a Sissa e Palasone per poi rientrare attraverso Coltaro (rientro previsto ore 13, km 20 circa, info prenotazioni e costi Parma Point 0521.931800).

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 visitabile tutta la giornata la mostra fotografica “**Briselli Martelli Rivara Novemberfoto**”: paesaggi e volti della Bassa.

Polesine P.se 13/14 novembre 2010
Ti cuociamo “Prete e Vescovi”

Il secondo appuntamento della kermesse, vedrà protagonista Polesine Parmense il 13 e il 14 novembre in una location del tutto particolare quale la riva del fiume Po, i festeggiamenti inizieranno nella mattinata di sabato, con l'apertura ufficiale del mercato dei prodotti tipici alle ore 11,00 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 McPorc 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. Sempre alle ore 10,00 dal punto Nolo Bike Parma di Polesine partirà la bicicletta inserita nel calendario “Tuttinbici 2010” consentirà di pedalare attraverso lo straordinario ambiente del Po per poi tuffarsi al rientro nell'allegria della fiera. (rientro previsto ore 13, km 21 circa, info prenotazioni e costi Parma Point 0521.931800).

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 garantito il divertimento per bimbi con i giochi gonfiabili, ma anche con tante altre attrazioni.

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

Zibello 20/21 novembre 2010
Piaceri e delizie alla Corte di Re Culatello

Il fine settimana 20/21 novembre 2010 vedrà protagonista il paese di Zibello con una divertente anticipazione: il **giovedì sera alle 20,30** si terrà una commedia dialettale con la Compagnia Sissese di Mauro Adorni.

Nella mattinata del sabato ci sarà l'apertura alle ore 11,00 di un 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 più lungo del mondo**, norcini anziani e giovani si impegneranno a fondo per insaccare il mostro di lunghezza, già vincitore del Guinness dei Primati nel 2003.

Alle ore 15,30 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 di cantastorie e saltimbanchi e i bambini potranno divertirsi su morbidi giochi gonfiabili o ballando insieme ai genitori.

Al calar della sera, intorno alle 17,30, la novità di questa edizione: "**Mini mongolfiere luminose show**" che, grazie all'intervento di 100 volontari scelti fra il pubblico, accenderanno il cielo...

Roccabianca 27/28 novembre 2010

Armonie di Spezie e Infusi

Il 27/28 novembre 2010 spetterà a Roccabianca chiudere in bellezza la manifestazione.

I festeggiamenti cominceranno il mattino del sabato alle ore 11,00 con l'apertura della sesta edizione della mostra mercato "Armonia di Spezie e Infusi".

Alle ore 14 gli amanti della corsa cominceranno a scaldarsi per la "**November Porc Hot Feet**" (partenza ore 15, lunghezza 11 km) realizzata in collaborazione con UISP Parma e le associazioni del territorio.

Mentre nel tardo pomeriggio all'Arena del Sole sarà inaugurata una mostra pittorica dedicata ai personaggi delle opere di Verdi.

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 Piazza Garibaldi, e per tutta la giornata una particolare attenzione sarà dedicata ai bambini con lo spettacolo dei burattini dei Ferrari, ma anche con laboratori del riciclo, laboratori creativi e truccabimbi, mentre gli impagliatori di Canossa daranno un tocco di folklore e di tradizione.

Alle ore 10,00 partirà poi "A piedini nella Bassa" camminata e degustazione a cura delle guide di Terre Emerse (info, prenotazioni e costi 0521.931800).

In tarda 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 Ciccioi" e la **gigantesca ciciolata** realizzata il sabato, accompagnata da una bella fetta di polenta calda!

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**" giunto all'undicesima edizione. Per tutto il giorno si potranno inoltre visitare

l'Arena del Sole, il museo di Fontanelle ed effettuare visite guidate al Castello di Roccabianca.

Iniziative da segnalare:

Ogni domenica di November Porc sarà possibile raggiungere il paese in cui si svolge la manifestazione attraverso un bus messo a disposizione dall'organizzazione che partirà dalla Stazione FS Parma alle ore 9,30 e ripartirà dalla fiera alla volta di Parma alle ore 17,30.

Da quest'anno November Porc inizia già dal venerdì sera con la possibilità di gustare, nei ristoranti associati alla strada, i menu a tema dedicati a sua maestà il maiale di "A Tavola con November Porc" che poi proseguirà per tutto il mese.

Tutti i fine settimana sarà possibile dilettarsi con "Il Tiro al Salame" il gioco ufficiale della manifestazione proposto dai ragazzi del Circolo Cultori 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 proposti dai tour operator associati:

Parma Incoming

Tel. 0521/298883

info@parmaincoming.it; www.parmaincoming.it;

Va Pensiero Viaggi

Tel. 0524/91708

info@vapensieroviaggi.com; www.vapensieroviaggi.com;

Food Valley Travel

Tel.0521/798515

info@foodvalleytravel.com; www.foodvalleytravel.com.

Info

Strada del Culatello di Zibello Tel. 0524 939081

Parma Point Tel. 0521 931800

www.stradadelculatello.it info@stradadelculatello.it

www.novemberporc.com

aggiornato il 25.10.2010 ore 19.00