

La Strada del Culatello prepara la decima edizione di *November Porc*

A novembre, nella terra di Verdi e Guareschi, la “Staffetta più golosa d’Italia” fra 4 città, in quattro week end - Il Mariolone più grosso (Sissa), il Prete più Pesante (Polesine Parmense), lo Strolghino da Guinness (Zibello) e la Ciciolata più Grande (Roccabianca) - Nei ristoranti “A tavola con November Porc” - Sabato notte per i giovani

Siete pronti ad immergervi nelle nebbie novembrine della Bassa parmense, per assaggiare Culatello di Zibello Dop e i suoi “parenti”? Siete pronti a far sparire a suon di morsi il Mariolone più grosso, il Prete più pesante, lo Strolghino da Guinness e la Ciciolata più grande? E allora segnatevi in agenda **NOVEMBER PORC**, la staffetta più golosa d’Italia, organizzata dalla Strada del Culatello di Zibello, che anche nel 2011 vi accompagna in 4 località della Bassa parmense (una per ogni fine settimana), che metteranno in tavola i sapori tipici di quel territorio.

La decima edizione della kermesse per buongustai, inizia a **Sissa**, sabato 5 e domenica 6 novembre con "*I Sapori del Maiale*", poi, ci si sposta, il 12 e 13, a **Polesine Parmense** con "*Ti cuociamo Preti e Vescovi*". Il 19 e il 20 si fa tappa a **Zibello** con "*Piaceri e delizie alla corte di Re Culatello*" e si finisce a **Roccabianca**, il 26 e 27 novembre, con un"*Armonia di Spezie e Infusi*".

November Porc prevede che nel pomeriggio del **sabato** si aprano i mercati, diversi in ognuna delle 4 città. Sissa propone Prodotti Biologici Naturali “Antichi Sapori e Tradizioni”; Polesine (dove la festa è sull’argine del Po) si orienta più sul pesce e sui prodotti del grande fiume; a Zibello protagonista è la migliore salumeria italiana; Roccabianca punta al fascino di infusi, spezie e distillati. Non mancano le produzioni della bassa fra cui Strolghino, Spalla Cotta, Spalla cruda e cotta, Parmigiano Reggiano, Prete, vino Fortana IGP, oltre a tipicità e squisitezze di altre parti d’Italia. Alle 18 apertura degli stand gastronomici e dalle 21 per i più giovani musica con dirette Radio e band, “condita” da piatti tipici e stuzzichini (fra cui l’ormai famoso *MacPork*).

Domenica i mercati si terranno dalle ore 9 alle 20. E alle 12 si pranza negli stand gastronomici, mentre intorno alle 15.30 si gustano gratuitamente dei maxi salumi preparati dai massalini (i norcini locali). E tanto per capire di che ordine di grandezza si parla, si consideri che nell’edizione 2010 si sono consumati 90-92 Culatelli (pari ad un peso di oltre 2 quintali e mezzo), 300 Preti e 360 chili di Gran Bollito la specialità preparata –a pagamento- a Polesine Parmense.

Grandi numeri anche per i maxisalumi distribuiti gratuitamente la domenica pomeriggio: a Sissa il Mariolone era di 150 chili, Polesine ha distribuito un Pretone da 480 chili, Zibello ha lavorato 360 kg di Strolghino realizzando un salame di 600 metri ed infine Roccabianca ha preparato 3 quintali e mezzo di Ciciolata.

Ad arricchire le giornate, intrattenimenti per tutti (gruppi musicali e folkloristici, preparazione di specialità, ecc.) spazi e animazione per i più piccoli e divertimento per gli adulti, senza trascurare il classico “tiro al salame”.

Per tutto il mese di novembre i Ristoranti della Strada del Culatello proporranno menù con specialità locali di maiale a prezzi concordati.

November Porc vive per la grande sinergia fra pubblico e privato, con l'apporto di centinaia di persone che volontariamente si impegnano per organizzare gli eventi: dalla Protezione Civile alle signore che preparano piatti e leccornie, tanto per esemplificare. E non a caso è entrato nella grande famiglia del *Wine Food Festival* della Regione Emilia Romagna. Si consideri che tale manifestazione ha trasformato una zona poco sviluppata quale la "Bassa" parmense in una località di forte attrazione turistica, mettendo in moto attività collegate e indotte (dalla navigazione sul Po a strutture ricettive, da Agenzie di viaggi a produzioni di salumi e formaggi con vendita diretta).

Per info Strada del Culatello: 0524 939081 – www.stradadelculatellodizibello.it

Ufficio Stampa: LEAD Studio

Adalberto Erani 335 5711478; Lea Rustignoli 335 5711466