

La Strada del Culatello

invita a *November Porc 2010*

A novembre, nella terra di Verdi e Guareschi, la “Staffetta più golosa d’Italia” fra 4 città e in quattro week end - Il Mariolone più grosso (6-7 Sissa), il Prete più Pesante (13-14 Polesine Parmense), lo Strolghino da Guinness (20-21 Zibello) e la Ciciolata più Grande (27-28 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 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 2010 propone 4 località della Bassa parmense (una per ogni fine settimana), che metteranno in tavola i sapori tipici di quel territorio. Si inizia a **Sissa**, il sabato 6 e domenica 7 novembre con “I Sapori del Maiale”, poi, ci si sposta, il 13 e 14, a **Polesine Parmense** con “Ti cuociamo Preti e Vescovi”. Il 20 e il 21 si fa tappa a **Zibello** con “Piaceri e delizie alla corte di Re Culatello” e si finisce a **Roccabianca**, il 27 e 27 novembre, con un’“Armonia di Spezie e Infusi”.

November Porc prevede che al **sabato**, intorno alle 15, si aprano i mercati, diversi in ognuna delle 4 città. Sissa proporrà Prodotti Biologici Naturali “Antichi Sapori e Tradizioni”; Polesine (dove la festa è sull’argine del Po) si orienterà più sul pesce e sui prodotti del grande fiume; a Zibello protagonista sarà la migliore salumeria italiana; Roccabianca punta al fascino di infusi, spezie e distillati. Non mancheranno 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 di dirette Radio e di band, e stuzzichini (fra cui l’ormai famoso MacPork).

Domenica i mercati si terranno dalle ore 9 alle 20. E alle 12 inizio dei pranzi negli stand gastronomici, mentre intorno alle 15.30 avverranno gli assaggi gratuiti dei maxi salumi preparati dai massalini (i norcini locali).

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

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

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

Ufficio Stampa: LEAD Studio

Adalberto Erani 335 5711478; Lea Rustignoli 335 5711466