

Arriva November Porc

Pubblicato: Martedì 15 Novembre 2011



Sabato 19 e domenica 20 novembre si tiene a Zibello "November Pork". La città scelta non a caso è "capitale" del Culatello DOP (appunto di Zibello) e che si fregia anche dei riconoscimenti di Città Slow, Città Gentile e Città dei Saporì.

Zibello è terza tappa di quella che è stata definita la Staffetta più golosa d'Italia, e sempre in compagnia di PIGLY, la mascotte creata quest'anno in occasione del **decennale della kermesse enogastronomica**, che sta attraversando la Bassa Parmense (una località per ognuno dei fine settimana del mese).

E non sembri azzardato il riferimento alla nebbia, perché, oltre ad essere una caratteristica del paesaggio autunno-invernale, rimane una componente essenziale (assieme al caldo estivo) per la **stagionatura del Culatello che solo qui acquisisce la D.O.P.** (Denominazione di Origine Protetta).

A Zibello, sabato 19 novembre, nel primo pomeriggio si aprirà il mercato di prodotti tipici, con la presenza delle migliori eccellenze agroalimentari d'Italia, nella bella cittadina rinascimentale, si potranno quindi trovare i prodotti della migliore salumeria italiana oltre ad altre specialità alimentari di nicchia, compresi i protagonisti della tradizione gastronomica della "Bassa": 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, e dalle ore 20:30 si scateneranno deejay e conduttori in diretta radio che precederanno le esibizioni live di bravissimi gruppi. Anche nella "notte giovane" di Zibello sarà in funzione il takeaway "McPorc" che distribuirà hot dog, hamburger "nostrani" e birra per tutta la durata della festa.

Domenica 20 – La mattina vedrà la riapertura del mercato, e nella tarda mattinata entrerà in funzione lo stand gastronomico per la gioia di tutti i palati. Intorno alle 12:30 si darà inizio alla produzione del Salame Strolghino più lungo, con norcini anziani e giovani che si impegneranno per insaccare il mostro di lunghezza, già vincitore del Guinness dei Primati nel 2003.

Una volta terminato, 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 spettacoli di artisti di Strada e giochi per bambini, oltre alla

presenza del Tiro al Salame, il gioco ufficiale di November Porc.

Gli avvisi di PIGLY

– Sabato 19, dalle ore 15:30 alle 18:30, nello stand di EmiliAmbiente, si tiene “Sott’acqua... indovina chi c’è?”, laboratorio di pittura/ritaglio in cui “costruire” gli abitanti dei fiumi o del mare a cura di Sara Pains (partecipazione libera e gratuita).

– Domenica 20 novembre dalla stazione ferroviaria di Parma alle ore 9:30, partirà il bus navetta (gratuito) per raggiungere Zibello, con ritorno da Zibello alle ore 17:30.

– Per chi vuol pernottare, ci sono interessanti pacchetti turistici (1 o 2 giorni) proposti da: Parma Incoming: Tel. 0521/298883; info@parmaincoming.it; www.parmaincoming.it; e Food Valley Travel: Tel. 0521/798515 info@foodvalleytravel.com; www.foodvalleytravel.com.

– Collegandosi al sito di November Porc (www.novemberporc.com) cliccando su Mascotte c’è il pulsante per registrarsi e far partire la propria webcam e, quindi, partecipare a “Diventa tu il protagonista di November Porc” con la possibilità di mandare in rete i propri commenti ed opinioni sulla kermesse.

I ristoratori della Strada del Culatello di Zibello propongono, per tutto novembre, “A tavola con November Porc”, menù a prezzo concordato, a base di maiale (meglio prenotare).

“November Porc” è organizzato dalla Strada del Culatello di Zibello, con il contributo della Regione Emilia Romagna, in collaborazione con Assessorato regionale all’Agricoltura, APT Servizi, Provincia di Parma, Comuni di Sissa, Polesine, Zibello, Roccabianca, Camera di Commercio di Parma, Banca Monte Parma.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it