



November Porc ... speriamo ci sia la nebbia! **2013**

La XII edizione della staffetta più golosa d'Italia

..... dedicato a Grazia Cavanna

Sissa 2/3 novembre 2013

I sapori del Maiale (19a edizione)

Come da dodici anni a questa parte spetterà a Sissa aprire la dodicesima edizione di ***November Porc ... speriamo ci sia la nebbia!*** Come consuetudine il paese aprirà i festeggiamenti con una due giorni nell'attesa dell'avvio ufficiale della rassegna. Giovedì 31/10 avrà luogo un incontro con il Prof. Marchesi intitolato "Cibo, Musica e Cervello", l'evento culturale, organizzato dal Comune, si terrà nella sala cinema del Teatro Comunale.

Venerdì primo novembre, come da tradizione consolidata, si svolgerà l'evento "***Aspettando November Porc***", che accenderà i motori già alle 19:30 con il concerto live al Parco della Montagnola dei Moka Club che precederanno un Dj set e les Divas ed alle ore 21:00. al Teatro Comunale, andrà in scena lo spettacolo musicale "***Robi Nustrani***".

2/3 novembre - Già dalle ore 12:00 del sabato in P.za Roma sarà attivo il mercato di prodotti tipici "***Antichi Sapori e Tradizioni***". Davanti alla Rocca, alla stessa ora. si potrà degustare la favolosa *polenta consa*. L'inaugurazione ufficiale avverrà alle ore 14:30, i festeggiamenti proseguiranno, poi, alle ore 15:30 con "***IL IV PALIO DELLA SPALLA CRUDA DI PALASONE-SISSA***" gara culinaria che vedrà premiate le Spalle Crude di Palasone migliori iscritte nelle due categorie: professionisti ed amatori.

Happy Hour alle ore 17:00 nel Mercatino *vintage* di Piazzale Picelli, dalle ore 19, in P.za 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.

Domenica 3 novembre, la manifestazione inizierà fin dal mattino. Dalle ore 9, 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.

Al Parco della Montagnola, situato nel centro del paese, lo spettacolo inizierà alle ore 9 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 Bassa, in primis Culatello di Zibello e Spalla Cruda di Palasone; alle ore 10, lavorazione del latte in caldaia per trasformarlo nel re dei formaggi: il Parmigiano Reggiano.

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 un secondo suino, sempre organizzata dai maestri norcini della squadra Agriform. Pian piano si arriva al momento solenne (ore 15:30) dell'estrazione del 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 e dalle gag e le canzoni in vernacolo della scatenata Minestron Band di Mauro Adorni.

Polesine P.se 9/10 novembre 2013

Ti cuociamo "Prete e Vescovi"

Il secondo appuntamento della kermesse, vedrà protagonista Polesine Parmense il 9 e 10 novembre in una location del tutto particolare, quale la riva del fiume Po.

Con una importante anticipazione già venerdì sera. Siamo nella zona di Verdi, a pochi chilometri dalla Casa natale e dalle "sue" abitazioni e quindi ci sarà un omaggio al Maestro con la Corale Verdi. E' una delle novità 2013: November Porc anticipa l'apertura tradizionale del sabato con i venerdì sera, dedicati alla musica colta.

La parte "godereccia" a Polesine inizia nel primo pomeriggio di sabato, con l'apertura ufficiale del mercato dei prodotti tipici e proseguirà 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 Mc Porc che accompagneranno la diretta live radio ed esibizioni canore dal vivo.

Alle 9 della domenica riaprirà i battenti il mercato di prodotti alimentari sul Po, qui si potranno acquistare tutti i prodotti tipici della Bassa parmense ed anche tante altre delizie provenienti dalle più svariate aree del territorio nazionale.

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 il **gigantesco prete** dall'enorme pentolone realizzato per l'occasione in riva al Po: 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 garantita l'animazione per grandi e per piccini, di artisti di strada e musicisti.

Nel centro del paese già dalla mattinata sarà possibile visitare le bancarelle del mercato di hobbisti, ambulanti e artigiani di qualità.

E nella scuola elementare "Giancarlo Rastelli", si sfideranno scacchisti di tutto il territorio nazionale nel Torneo di scacchi November Porc.

Zibello 16/17 novembre 2013
Piaceri e delizie alla Corte di Re Culatello

Il fine settimana 16/17 novembre 2013 per l'undicesima volta, vedrà protagonista il paese di Zibello, capitale del Culatello che si fregia anche dei riconoscimenti di Città Slow, Città Gentile e Città dei Sapori.

Anche qui, omaggio al Maestro Giuseppe Verdi, che amava i salumi della zona, tanto sa "contrabbandarli" a Milano (ai suoi tempi c'era il confine e il dazio). Venerdì sera le arie verdiane saranno interpretate e a Zibello dal Coro di San Donnino.

Poi, come nelle precedenti tappe, nel primo pomeriggio di sabato 16, si aprirà il 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.

Alle 12:30 circa, si darà inizio alla realizzazione del **Salame Strolghino da Guinness**: norcini anziani e giovani si impegneranno a fondo 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.

E per una dolce merenda il Maestro Pasticcere Angelo Pezzarossa preparerà un gigantesco dolce monumentale per celebrare il 12° compleanno di Pigly, la Mascotte della manifestazione e il cui nome è stato scelto dai ragazzi delle scuole della zona.

Per tutto il giorno il paese sarà animato dalle bancarelle di prodotti di alta qualità, dai coloratissimi stand del mercatino di hobbistica e artigianato, da esibizioni spettacoli di artisti di Strada e giochi per bambini.

Roccabianca 23/24 novembre 2013
Armonie di Spezie e Infusi
Anteprima 22/11/2013 Evento "Culatello & Jazz Winter"

Il 23/24 novembre 2013 spetterà a Roccabianca chiudere in bellezza la manifestazione.

Il 22 novembre nel Teatro "Arena del Sole" di Roccabianca si terrà la prima edizione dell'evento "Culatello e Jazz Winter", con la prestigiosa presenza del "Willie Jones III Quintet", featuring Piero Odorici & Jim Rotondi, "The Music of Max Roach".

I festeggiamenti cominceranno anche qui nel primo pomeriggio del sabato con l'apertura della decima edizione della mostra mercato "Armonia di Spezie e Infusi".

Nel pomeriggio di sabato, a partire dalle ore 14, si terrà la gara agonistica di podismo 11 km "*November Porc Hot Feet*", organizzata da FIDAL UISP, giunta alla nona edizione, con la straordinaria partecipazione di oltre 800 podisti da tutta Italia sull'affascinante percorso tra le nebbie e gli argini del Po.

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 di domenica 24, riaprirà il mercato, collocato nella suggestiva P.za Garibaldi, dove ci si diventerà con gag ed esibizioni di artisti di strada, animazioni per i più piccoli ed orchestre.

In tarda mattinata enterà 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 Ciccioni" e la gigantesca **Cicciolata**, realizzata già il sabato, accompagnata da una bella fetta di polenta calda!

La manifestazione proseguirà per tutta la giornata allietata da complessi folcloristici.

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" collocato in Piazza Minozzi, con l'offerta di addobbi, statuette per il presepe, giochi e tutto ciò che potrà allietare la festa più bella dell'anno.

Durante il pomeriggio di sabato e nell'intera giornata di domenica, in occasione del Bicentenario Verdiano, apertura straordinaria gratuita del Teatro Arena del Sole, con la visita alle nove statue superstiti del perduto monumento a Giuseppe Verdi di Parma, ad opera dello scultore Ettore Ximenes.

Iniziativa da segnalare:

La Strada del Culatello è partner con Parma Incoming della golosa iniziativa "Verdi nell'Aria .. Parma nel Piatto" che lega le delizie della Bassa con le arie del Maestro Giuseppe Verdi - info: info@parmaincoming.it

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 devolveranno 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".

Scaricate le nuove Applicazioni per Android ed Mc:

- November porc in tour - Io Ci Sono November Porc-

Per chi arriva da lontano, esiste la possibilità di usufruire di interessanti pacchetti turistici (da 1 e 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.

...E per tutto il mese di novembre ... Dai ristoratori associati...

"A Tavola con November Porc"

menù a tema dedicati a sua maestà il maiale.

Info: Strada del Culatello di Zibello:

www.stradadelculatello.it- info@stradadelculatello.it

www.novemberporc.com