

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

## ***2015 - XIV edizione della staffetta più golosa d'Italia***

***Sissa 6/7/8 novembre 2015***

***I sapori del Maiale***

***... aspettando November Porc***

Come da quattordici anni a questa parte spetterà a Sissa aprire **November Porc**.

Come consuetudine, i festeggiamenti inizieranno la sera prima dell'avvio ufficiale della rassegna.

**Giovedì 5** nella tensostruttura nel Parco della Montagnola, alle ore 20:30, "Pizza porc" - serata gastronomica con musica dal vivo organizzata dal Bar Arci "Dop Labor" e dalla Pizzeria 8 Mulini.

**Venerdì 6** partiranno ufficialmente i festeggiamenti: alle ore 21:00, al Teatro Comunale, si svolgerà un incontro con il Prof. Gian Franco Marchesi e la partecipazione di Mauro Adorni e Gianni Govi, sul tema: La neurogastronomia, viaggio tra i sapori, neuroni e gustose risate (ingresso libero).

Dalle ore 21:30 nel Parco della Montagnola, in collaborazione con "I Sapori di Sissa" si assisterà a performance live, si potranno assaporare le pietanze tipiche, insieme ai salumi tipici della Bassa parmense, in particolare il Culatello di Zibello e la Spalla Cruda accompagnati dal vino Fortana del Taro IGT e da ottima birra, grazie alla collaborazione con Menabrea.

**Sabato 7** - Già dalle ore 10, in P.za Roma, sarà attivo il mercato di prodotti tipici "Antichi Sapori e Tradizioni" da quell'ora sarà anche possibile osservare Sissa dall'alto con i voli in elicottero di EliWork. Dalle ore 12 si potrà pranzare nelle varie tensostrutture/punti ristoro che offriranno menù per tutti i palati e davanti alla Rocca dei Terzi si potrà assaporare la "Polenta Consa". Da sottolineare che l'inaugurazione ufficiale avverrà alle ore 15. Dalle ore 15 nello stand dei panificatori di Sissa i bambini delle scuole elementari potranno partecipare a "*mani in pasta*" per riscoprire i saperi degli antichi fornai.

Sempre nel pomeriggio si potrà assistere a "**La Mariola com'è?**" dimostrazione pratica della lavorazione del salume protagonista della tappa (la cui riproduzione maxi sarà messa bollire per essere poi offerta il giorno successivo), e alla legatura del Re e della Regina dei salumi della Bassa ovvero il Culatello di Zibello e la Spalla Cruda di Palasone.

Alle ore 17:30 sarà il momento dell'Happy Hour nello stand Giovani Anziani dove si potranno degustare varie bevande sulle note di un intrattenimento musicale

Dalle ore 20:30, in P.za Roma, 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 (Menabrea) che scorreranno per tutta la durata della festa che vedrà protagonisti gli scatenati deejay di RADIO BRUNO in diretta live che si avvicenderanno con una coinvolgente esibizione di musica dal vivo.

Sempre alla stessa ora ci sarà spazio anche per i meno giovani con la serata gastronomica con musica dal vivo, ballo liscio e revival anni 60-70-80 nello Stand del Norcino (Tensostruttura Parco della Montagnola - con ingresso libero).

**Domenica 8 novembre**, la manifestazione prevede che 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, alle ore 9 si terrà la dimostrazione pratica 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, assieme alla realizzazione tradizionale del Burro.

Dalle ore 10 ricominceranno le escursioni in elicottero con ELIWORK e la dimostrazione di panificazione "Mani in Pasta" con la partecipazione degli alunni delle scuole elementari.

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)

Al pomeriggio (ore 14:30) si potrà assistere alla dimostrazione della lavorazione delle carni di un secondo suino. 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 sarà allietata per tutta la giornata da artisti di strada e dalle ore 15 dalle gag e le canzoni in vernacolo della scatenata Minestron Band di Mauro Adorni e dei partecipanti del "Novemebbr Porc Street Artist" concorso dedicato alle nuove promesse dell'arte di strada che continuerà per tutta la manifestazione oltre a balli latino-americani con la scuola di danza Chango.

### ***MANIFESTAZIONI COLLATERALI***

Nei giorni della manifestazione sarà possibile visitare il " Museo del Passato" di Sante Cesari in Via XXV Aprile (orari: sabato 9 / 13 e 15 / 20; domenica dalle 9 alle ore 15)

## ***Polesine P.se 13/14/15 novembre 2015***

### ***Ti cuociamo “Prete e Vescovi”***

Il secondo appuntamento della kermesse, vedrà protagonista Polesine Parmense il **13, il 14 e 15 novembre** in una location del tutto particolare, quale la riva del fiume Po.

La rassegna avrà inizio il **venerdì sera** con il secondo appuntamento gastronomico dedicato a Birra (Menabrea), Fortana del Taro e Maiale, nell'accogliente PalaPo, dove si potranno assaporare gustose pietanze accompagnate dalle performance canore di bravissimi gruppi musicali.

La parte “godereccia” a Polesine continuerà poi nella mattinata di **sabato 14 alle ore 10**, con l'apertura ufficiale del mercato dei prodotti tipici e l'inaugurazione alle ore 11, anche qui, dalle ore 12, ci sarà la possibilità di pranzare nella capiente tensostruttura.

Il pomeriggio si potrà assistere a “**il Prete come si fa?**” dimostrazione pratica della lavorazione e realizzazione del salume protagonista della tappa che nel frattempo comincerà a bollire in formato gigante nella vasca appositamente collocata sulla sponda del Grande Fiume, inoltre si terrà anche una dimostrazione pratica della lavorazione del Culatello di Zibello.

Dalle prime ore della sera avrà inizio la FESTA GIOVANE, 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 ore 9 di domenica 15 novembre** riaprirà i battenti il mercato di prodotti alimentari sulla riva del Po, dove 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.

## **Zibello 20/21/22 novembre 2015**

### **Piaceri e delizie alla Corte di Re Culatello**

Il fine settimana **20/21/22 novembre 2015**, NOVEMBER PORC farà “tappa” a Zibello, capitale del Culatello di Zibello.

Anche qui, **nella serata di venerdì 20** saranno protagonisti Maiale, Birra e Fortana del Taro, nel grandissimo PalaNovemberPorc, si potranno assaporare succulente pietanze Bassa Style accompagnate da un pacifico fiume di birra Menabrea e Vino Fortana, il tutto allietato da una performance live di uno dei più graditi gruppi locali.

Poi, come nelle precedenti tappe, **sabato 21** aprirà il mercato di prodotti tipici nobilitato dalla presenza delle migliori eccellenze agroalimentari d'Italia seguito dall'inaugurazione ufficiale alle ore 11 e da mezzogiorno si potrà pranzare al coperto nella calda tensostruttura situata nel chiostro dei Padri Domenicani (PalaNovemberPorc).

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 tradizione culinaria della Bassa: il Culatello di Zibello, la Spalla Cruda di Palasone, la Spalla Cotta, il formaggio Parmigiano Reggiano ed il vino Fortana del Taro.

Anche qui, nel pomeriggio, si potrà conoscere un altro protagonista della tradizione norcina locale: con “**Lo Strolghino cos'è?**” si assisterà alla dimostrazione pratica della realizzazione dello *Strolghino*, salume capace di predire la buona risuscita del Culatello di Zibello la cui realizzazione al pubblico sarà proposta anche in questa tappa.

Durante la serata nel grande stand gastronomico si gusteranno i piatti tipici della zona, mentre dalle ore 20:30 si scateneranno deejay e conduttori di **Radio Bruno** official network della manifestazione, 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 (Menabrea) per tutta la durata della festa giovane.

La domenica mattina vedrà la riapertura del mercato, e nella tarda mattinata ritornerà 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 record: 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.

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 27/28/29 novembre 15***

### ***Armonie di Spezie e Infusi***

**Il 27/28/29 novembre 2015** spetterà a Roccabianca chiudere in bellezza la manifestazione che ormai è soprannominata la “Staffetta più golosa d’Italia”.

**Venerdì 27 novembre**, al Palaporc ,caldo e accogliente, ad accendere la kermesse sarà l’ultima tappa dei venerdì golosi. Anche per questa fantastica serata saranno protagonisti la Birra Menabrea, La Fortana del Taro i piatti a base di Maiale e la Musica Live.

Il **sabato 28** i festeggiamenti cominceranno alle ore 10 con l’apertura della mostra mercato “*Armonia di Spezie e Infusi*” seguita dalla consueta inaugurazione ufficiale delle ore 11 che precederà di poco l’apertura delle cucine del Palaporc per un gustoso pranzo a base di tipicità della Bassa.

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

Seguirà poi il momento dimostrativo con “**La Ciciolata come si prepara?**”: abili Masalèn dimostreranno a tutti la preparazione di uno dei salumi di più difficile realizzazione tra quelli prodotti in zona, assieme alla legatura del Culatello di Zibello.

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 ore 9 di domenica 29**, riaprirà il mercato, collocato nella suggestiva P.za Garibaldi ed in V.le Rimembranze arricchito dalle bancarelle di *Aria di Natale* (p.za Minozzi), dove ci si diventerà con gag ed esibizioni di artisti di strada, animazioni per i più piccoli ed orchestre. La manifestazione proseguirà per tutta la giornata allietata da complessi folcloristici.

In tarda mattinata nello stand gastronomico si comincerà a sfornare delizie per tutti i palati. Per la gioia degli ospiti, nel pomeriggio, saranno offerti gratuitamente due dei prodotti più classici della norcineria della Bassa “I Ciccioni” e la gigantesca Ciciolata, realizzata già il sabato, accompagnata da una bella fetta di polenta calda!

Alle ore 21,15 a conclusione della kermesse nel teatro Arena del Sole con **Culatello & Jazz**, a cura di Spirito Verdiano. Virtuosismi Musicali di Flavio Boltro (tromba), Leonardo Corradi (hammond) e Roberto Gatto (batteria).

### **Iniziative da segnalare:**

*Per tutta la durata della manifestazione si potrà assistere alle performance degli artisti di strada impegnati nel concorso “NOVEMBER PORC STREET ARTIST” che premierà i primi tre classificati.*

*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.*

*In ogni “tappa” vi sarà il corner/stand del merchandising ufficiale di November Porc con gadget, felpe, magliette e la nuovissima “**LINEA NEBBIA**” che debutterà durante tutta l’edizione 2015.*

*Altra novità assoluta è la **LOTTERIA** che con biglietti a 1 Euro consentirà di vincere 100 Premi nelle 4 tappe (offerti da Arte Bottega), poi, all’estrazione finale (30 novembre), al primo verrà assegnato un Culatello di Zibello DOP (offerto da Consorzio del Culatello Dop), poi via via una Spalla Cruda di Palasone (Antichi Produttori del Culatello e della Spalla Cruda), un tablet (Xonne) e al quarto un pacco di prodotti dolciari offerto da LPD.*

### **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](mailto:info@parmaincoming.it);  
[www.parmaincoming.it](http://www.parmaincoming.it)

**Food Valley Travel**- Tel.**0521/798515** - [info@foodvalleytravel.com](mailto:info@foodvalleytravel.com);  
[www.foodvalleytravel.com](http://www.foodvalleytravel.com)

**November Porc Food Tour - In collaborazione con Itinera Emilia e Ufficio Turistico di Soragna** - Itinerari golosi tra Parmigiano Reggiano e Culatello di Zibello DOP- Info: [info@itineraemila.it](mailto:info@itineraemila.it) ; +39 327 746 99 02

*...E per tutto il mese di novembre ...*

*Dai ristoratori associati alla Strada del Culatello di Zibello*

**“A Tavola con November Porc”**

*con menù a tema dedicati a sua maestà il maiale.*

*Per info: Strada del Culatello 3343656632 – [www.stradadelculatellodizibello.it](http://www.stradadelculatellodizibello.it)  
[segreteria@novemberporc.it](mailto:segreteria@novemberporc.it) - App: novemberporctour*