



agenzia stampa elettronica agroalimentare (c.a.s.e.a.)

Editoriale

SOMMARIO

Anno 13 - n° 45 10 Novembre
2014

1.1 EDITORIALE

Burocrati, permalosi con qualche scheletro nell'armadio, e un piano segreto?

2.1 GIROLIO EVENTI

Girolio D'Italia. La tappa di Parma.

3.1 LATTIERO CASEARIO

Niente di nuovo sul fronte lattiero caseario

4.1 CRISI RUSSA

Ucraina: Coldiretti, controlli su carne tedesca all'antrace

5.1 EVENTI'

Cioccolato in Piazza

5.2 NUTRIZIONE E BENESSERE

Bye bye dieta vegetariana. A rischio salute e buon umore.

5.3 NUTRIZIONE

Memoria più giovane con il cioccolato

6.1 ALLUVIONE PARMA

Alluvione Parma. Ricognizione danni.

6.2 TURISMO E TRADIZIONI

November food tour: Parmigiano e Culatello di Zibello DOP

7.1 TURISMO E TRADIZIONI

"Non solo maiale". I Luoghi del "Culatello di Zibello DOP"

Burocrati, permalosi con qualche scheletro nell'armadio, e un piano segreto?

Qui "gatta ci cova". La Merkel tace ma parlano per lei Juncker, Bundesbank e gli altri vassalli nord europei.

di Lamberto Colla -

Parma, 10 novembre 2014

Il travagliato "[percorso vita](#)" nella palestra UE di Matteo Renzi è iniziato e con esso anche le schermaglie con i vertici e le corazzate tedesche pronte a intervenire a difesa di ogni piccolo o grande interesse nazionale.

La "[portinaia del condominio europa](#)" tace, raccogliendo, forse, l'invito che abbiamo rivolto dalle colonne di questo giornale o perché, molto più probabilmente, "[gatta ci cova](#)" e sta preparando l'assalto finale all'Unione Europea.

E' quasi un mesetto che la Cancelliera di ferro non si esprime e nemmeno è intervenuta nella disputa tra Mario Draghi e alcuni suoi oppositori che, guarda caso, sono i vertici "Buba" (come

confidenzialmente viene identificata la banca centrale tedesca Bundesbank) e i rappresentanti di alcuni Paesi nord europei, contrari alla politica finanziaria del "drake" nazionale a capo della BCE. L'apertura della Banca Centrale Europea, proposta e portata avanti con determinazione da Mario Draghi, a politiche finanziarie in grado di sostenere lo sviluppo e la crescita all'interno dell'Unione non piace a Berlino. Già perché alla Germania non va giù che la maggiore contribuzione vada, inevitabilmente, a favorire le economie dei Paesi, in questo momento in maggiore difficoltà di ripresa, ai quali si è aggiunta un'altra potenza economica europea del peso della Francia che ha dichiarato che non rispetterà il vincolo del 3%.

L'ultima grande arma a disposizione della Bce, l'acquisto di titoli pubblici, è sempre stata osteggiata dai "falchi della Buba" e perciò mai convintamente proposti da Draghi. Ma è giunto il momento, i tassi sono a valori così bassi da non offrire più spazi di manovra. A rischio la

presidenza dello stesso Draghi proprio all'anniversario del suo terzo anno ai vertici di Strasburgo.

E invece, nonostante l'opposizione mediatica, che indicava Draghi essere un uomo solo in BCE, inaspettatamente il board della Banca Centrale Europea ha accolto la politica monetaria composta di misure non convenzionali proposta dal finanziere italiano.

Ma un altro fronte, in questi giorni era aperto, questa volta tra il giovane premier italiano e lo stesso Presidente della Commissione Europea, il lussemburghese e gran vassallo Juncker, il quale non aveva gradito l'esternazione di Matteo sul "covo di Burocrati di Bruxelles". Il Presidente della Commissione, dall'alto della sua integrità morale, ha aperto il fuoco di sbarramento pretendendo il rispetto per i rappresentanti delle istituzioni. Proprio lui che, quando era premier in Lussemburgo, favorì lo sviluppo del Granducato Lussemburghese attraverso una politica di privilegi finanziari che ha portato - di fatto - il piccolo Paese del nord a diventare una sorta di "paradiso

fiscale". La conferma è giunta nelle scorse ore dalla pubblicazione di un dossier, realizzato da un gruppo di giornalisti d'inchiesta come riportato dal "[Sole 24 ore](#)" [lo scorso 6 novembre](#) nell'articolo a firma di Beda Romano "[Lussemburgo, i 550 «favori» alle multinazionali che imbarazzano Juncker](#)".

E, in tutto questo bailamme la Merkel, si proprio lei la Cancelliera Tedesca, che tutto sa e tutto vuole, tace. Un cambiamento di stato quasi impossibile da credere per una che sarebbe capace di intervenire anche sul colore delle scarpe di chiunque del suo entourage.

Il silenzio della Merkel e l'accondiscendenza della Buba alle proposte, mai amate né tantomeno volute, di Draghi fanno riflettere.

Che siano vere le congetture giornalistiche che la Germania stia predisponendo un [piano segreto per uscire dall'Euro?](#)



EVENTI OLIO

GIROLIO D'ITALIA. LA TAPPA DI PARMA.

Tappa Girolio 2014 a Parma. Cibo, identità, economia: Parma alla prova del futuro. In programma a Parma dal 21 al 22 novembre. Convegno sul valore delle produzioni agroalimentari tipiche ed educational tour per foodblogger provenienti da tutta Italia.

(CCIAA Parma)



Eventi Olio

Girolio D'Italia. La tappa di Parma.

Tappa Girolio 2014 a Parma. Cibo, identità, economia: Parma alla prova del futuro. In programma a Parma dal 21 al 22 novembre. Convegno sul valore delle produzioni agroalimentari tipiche ed educational tour per foodblogger provenienti da tutta Italia.

Parma, 7 novembre 2014 -

Si fermerà a Parma la Tappa Girolio 2014 e sarà l'occasione per favorire la conoscenza di un nuovo prodotto del nostro territorio, ancora veramente di nicchia, l' "olio del Ducato", e per discutere del valore delle tipicità alimentari nello sviluppo di un'economia sostenibile, attenta al territorio, alla sua storia e peculiarità.

La Tappa è inserita nella manifestazione **GIROLIO D'ITALIA** che si svolge ogni anno in una diversa città italiana e che la Camera di commercio di Parma sta promuovendo in accordo con **L'Associazione Nazionale Città dell'Olio**.

Fulcro della manifestazione sarà il convegno dedicato a: **"CIBO, IDENTITÀ, ECONOMIA: Parma alla prova del futuro"**, che si terrà **venerdì 21 novembre alle ore 16** alla Camera di Commercio di Parma. Dopo l'apertura dedicata al ventennale dell'Associazione Città dell'Olio Italiane, prenderanno la parola, per un breve saluto, le istituzioni (Camera di commercio, Comune e Provincia di Parma) quindi, con la moderazione di Marzia Morganti Tempestini (giornalista e docente dell'Università di Parma),

interverranno:

Carlo Cambi (giornalista enogastronomo), sul tema: Il territorio di origine come strumento di marketing territoriale nelle produzioni agroalimentari

Giorgio Dell'Orefice (giornalista Agrisole-Il Sole 24Ore), sul tema: Parma Food Valley: attualità e scenari. Guardare al futuro

Antonio Giovanni Cocco (direttore generale ISNART), sul tema: I ristoranti italiani nel mondo: un'opportunità di mercato per le produzioni di qualità

GianMaria Cunial (presidente Associazione Olivicoltori parmensi), sul tema: Il valore delle produzioni agroalimentari di qualità e di nicchia nella promozione e valorizzazione del territorio. Seguiranno le testimonianze dei **Consorzi di tutela del territorio**.

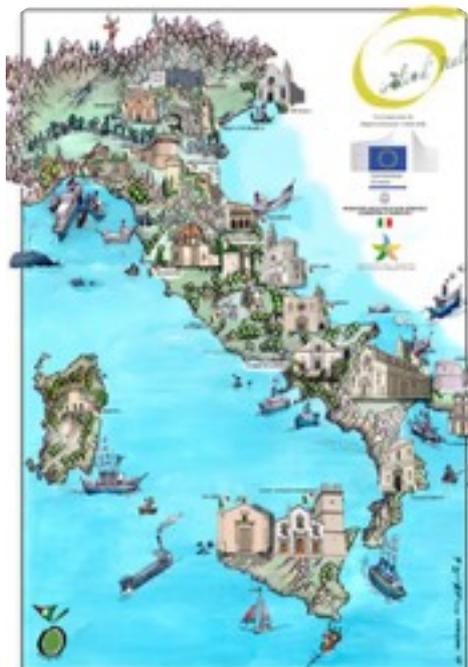
Il saluto conclusivo sarà di **Giuseppe Romanini**, parlamentare e membro della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati.

Scarica qui il programma dettagliato>>

L'incontro è aperto a tutti i partecipanti, ma si prega di confermare la presenza alla

Segreteria organizzativa: promozione@pr.camcom.it - tel. 0521 210280-246-203.

(Fonte CCCIAA Parma)



LATTIERO CASEARIO

Niente di nuovo sul fronte lattiero caseario

Leggera crescita del latte spot lodigiano e della crema di centrifuga a uso alimentare quotata a Verona.

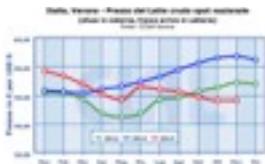
(Virgilio - CLAL)



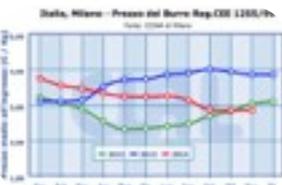
Lattiero Caseario

Niente di nuovo sul fronte lattiero caseario

Leggera crescita del latte spot lodigiano e della crema di centrifuga a uso alimentare quotata a Verona.

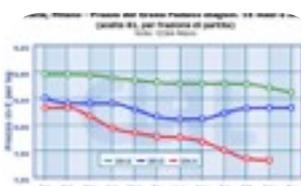


LATTE SPOT Nessuna nuova sul fronte del latte spot. 37,63€/100 litri di latte è il valore minimo contrattato a Verona per il latte crudo spot nazionale e 38,66€/100 litri di latte il prezzo massimo. Invariato anche il listino, per la terza settimana consecutiva, del latte intero pastorizzato di provenienza estera (37,60 - 37,63€/100 litri). Diversa invece la tendenza registrata a Lodi (quotazioni quindicinali) dove a una costante discesa, avviata sin dallo scorso 26 agosto, nella seconda quindicina di ottobre si è rilevata una leggera ripresa (+0,41%) che ha portato i valori minimo e massimo a 36,60 e 38,66€/100 litri rispettivamente.



BURRO E PANNA Calma piatta sul fronte del burro e della panna. Unica eccezione una ripresa della quotazione della crema di centrifuga a uso alimentare quotata a Verona. Un +3,08% utile a quotare il listino minimo a 1,65€/kg e il massimo a 1,70€/kg

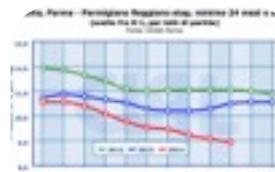
Invariati da otto settimane i listini del burro alle borse di Milano, Parma e Reggio Emilia.



GRANA PADANO Nessuna nuova anche relativamente al Grana Padano. Listini fermi sia a Mantova sia a Milano.

Tra 7,00 e 7,65/kg. il prezzo del Padano di 15 mesi e oltre registrato sulla piazza borsistica milanese mentre è confermato il listino compreso tra 6,35 e 6,45€/kg relativamente al 9 mesi e oltre di stagionatura.

PARMIGIANO REGGIANO Listini al palo anche per quanto riguarda il Parmigiano Reggiano su tutte le piazze prese a riferimento. 7,30 e 7,70€/kg i listini relativi al valore minimo e massimo del 12 mesi quotati a Parma che salgono tra 9,10 e 9,85 per il 24 mesi.



Ismea, prosegue il calo dei prezzi per i lattiero caseari

Il mercato dei lattiero-caseari mantiene in Italia un andamento negativo. Lo rileva l'Ismea nel rapporto di analisi "Tendenze Lattiero-caseari" del terzo trimestre 2014, segnalando in generale una caduta dei prezzi del 3,7% rispetto ai tre mesi precedenti e dello 0,7% su base annua.

La dinamica negativa ha coinvolto diverse produzioni: dai formaggi duri (-3,8% su base trimestrale) al burro (-5,2%) al latte crudo alla stalla (-4,3%).

Per il latte, in particolare, Ismea rileva, nei mesi di luglio e agosto, un prezzo medio di 40,88 euro/100 litri, contro i 42,32 euro registrati mediamente nella prima metà di quest'anno. La pressione dell'offerta, sia in Italia che nel resto d'Europa, è il principale fattore che spiega la tendenza al ribasso prezzi, in un mercato ancora sbilanciato. Una conferma viene anche dalle quotazioni del latte spot, il latte crudo commercializzato fuori dagli accordi regionali, che in un anno cedono il 25%.

Riguardo ai formaggi, il Parmigiano Reggiano a 12 mesi di stagionatura è sceso, nel terzo trimestre 2014, su una media di 7,91 euro/kg, toccando il minimo da un quinquennio e perdendo il 9% su base annua.

In calo, seppure in maniera meno marcata, anche i prezzi del Grana Padano, prodotto che più di altri sta risentendo dell'embargo sulle importazioni di lattiero-caseari imposto dalla Russia.

(fonte ismea servizi 23 ottobre 2014)

embargo Russia**Ucraina: Coldiretti, controlli su carne tedesca all'antrace**

Casi di contaminazione riscontrati in Germania.

Parma 05 novembre 2014 ----

Occorre immediatamente verificare l'autenticità della notizia sui casi di antrace nella carne bovina proveniente dalla Germania che è anche tra i principali fornitori dell'Italia. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare la decisione della Russia di vietare l'importazione di alcuni tipi di carne bovina, tra cui salsicce,

provenienti da diversi Paesi Ue, tra cui Italia, Francia, Spagna e Germania perché in quest'ultimo Paese si sono registrati casi di contaminazione da antrace in carni bovine. Al rischio per l'Italia si aggiunge il danno provocato dall'escalation dell'embargo russo. La nuova misura decisa da Putin segue di poco – sottolinea la Coldiretti - la decisione di bloccare l'import di farine animali, grassi di bovini, suini e pollame, e altri derivati di bovini e suini provenienti dall'Ue. Il 7 agosto 2014 – ricorda la Coldiretti – era invece stato decretato un divieto all'ingresso di una lista di prodotti agroalimentari che comprende frutta e verdura, formaggi, carne e salumi ma anche pesce. A seguito di questi provvedimenti la Coldiretti ha stimato danni diretti solo nell'alimentare

per un ammontare di circa 200 milioni di euro all'anno ai quali si sommano quelli indiretti dovuti alla perdita di immagine e di mercato provocata dalla diffusione in Russia di prodotti di imitazione che non hanno nulla a che fare con il Made in Italy ma anche la possibilità che vengano dirottati sul territorio nazionale i prodotti agroalimentari di bassa qualità di altri paesi che non trovano più uno sbocco nel Paese di Putin.



Cioccolato in Piazza

Dopo il successo di Carpi a Tavola, il centro storico della città dei Pio torna a essere vetrina ideale dell'eccellenza alimentare. Stavolta, il protagonista sarà uno solo: il cioccolato. 7-8-9 novembre a Carpi

Carpi, 06 novembre 2014 – Da venerdì 7 a domenica 9 novembre, torna infatti per la sesta edizione Cioccolato in Piazza, la manifestazione organizzata da SGP e patrocinata da Comune di Carpi e Ascom, dedicata ad appassionati e golosi di questo straordinario prodotto gastronomico.

Artigiani e cioccolatieri provenienti da tutta Italia invaderanno Piazza Martiri e presenteranno le loro opere più golose: dalle famose praline alle tradizionali tavolette, dal cioccolato fuso all'immane cioccolato caldo; e ancora, specialità regionali si alterneranno a torrone al cioccolato, sculture e torte di tradizione. Il tutto presentato all'interno di strutture a pagoda illuminate a festa, che concorreranno a formare la



giusta ambientazione per un evento straordinario. Una fiera monotematica, ma allo stesso tempo capace di sorprendere con la sua infinità di prodotti diversi, grazie alla vasta gamma di declinazioni in cui verrà proposto il cioccolato.

A completamento dell'offerta, degustazioni e aperitivi, realizzati con la collaborazione dei locali del centro: al Caffè Centrale e al Bar Roma aperitivi con cocktail al cioccolato e al cacao; al Giusto Gusto giornata all'insegna dei dolci americani, con cookies,

brownies e New York cheese-cake; per l'occasione, alla Butega Romagnola, piadina con Nutella al prezzo speciale di 2 euro.

A sei anni dalla prima edizione, la tre giorni, ad ingresso libero e gratuito, è ormai diventata un must per tutti i golosi e gli amanti dell'alta pasticceria, di qualsiasi età.

E' tutto pronto dunque per una grande festa cittadina, in cui lasciare a casa le preoccupazioni della quotidianità e regalarsi un momento di relax e di svago, naturalmente a base di cioccolato.

Orari di apertura:

venerdì 7 novembre: inaugurazione e apertura straordinaria fino alle 20

sabato 8 novembre: dalle 9 alle 20

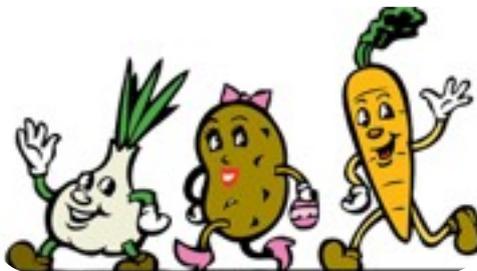
domenica 9 novembre: dalle 9 alle 20

Bye bye dieta vegetariana. A rischio salute e buon umore.

Una buona notizia per i "carnivori", verranno meno le pressioni per cambiare abitudini alimentari. Le proteine della carne migliori di quanto la cultura popolare moderna supponesse o intendesse fare credere.

Parma, 03 novembre 2014 --

Premesso che la miglior dieta è quella mediterranea, perfetto mix tra carboidrati, proteine animali e grassi sia di origine vegetale sia animale (olio e burro per intendersi), sta finalmente smontando la convinzione che vegetariano è "felicità e benessere". Un contro ordine che viene da uno studio condotto nell'Università Medica di Graz, in Austria, pubblicato dalla rivista [PLoS One](#).



I risultati ai quali i ricercatori sono giunti stravolgono, e perciò è facile prevedere ben presto delle contro ricerche, le convinzioni più popolari e comunque suffragate anch'esse da ricerche. Secondo i ricercatori, infatti, coloro che eliminano la carne dal proprio regime alimentare hanno il 50% di possibilità in più di ammalarsi di cancro o di subire un infarto, e non solo. I vegetariani hanno il doppio delle probabilità di soffrire di allergie e

risulterebbero anche più esposti alla depressione e all'ansia.

Pur riconoscendo che i vegetariani hanno un body mass index inferiore e abitudini migliori (ad esempio, in genere fanno più attività fisica, bevono meno alcool e non fumano) la ricerca, intitolata [Austrian Health Interview Survey](#), si contrappone nettamente a quanto finora conosciuto ovvero che le diete ricche di vegetali e frutta riducono il rischio del cancro e di altre malattie croniche in tutti i gruppi demografici.

A onor del vero, la ricerca in esame, stabilisce che il problema non starebbe nel fatto che frutta e vegetali sono dannosi, ma nella dieta sbilanciata. Infatti anche i grassi animali, assunti in dosi ragionevoli, hanno una missione positiva da portare avanti nel metabolismo corporeo.

Memoria più giovane con il cioccolato

Corsi e ricorsi storici. La scienza e in particolare quella connessa alla nutrizione, continua a sorprenderci. Dopo il burro sta cadendo il tabù del cioccolato.

di Virgilio. Parma, 04 novembre 2014 --

Nell'era moderna a salvare il cioccolato era solo il suo effetto "droga" sull'umore. La capacità riconosciute a stimolare la produzione di endorfine (ormone della felicità), polipeptidi presenti nel cervello e nell'ipofisi ad attività oppiaceo-simile, da parte del cioccolato è stata incontrovertibilmente certificato dalla comunità scientifica.

Ma, e c'è sempre un ma quando qualche alimento diventa troppo attrattivo, il cioccolato è sempre



stato osteggiato per i suoi grassi e conseguentemente per i problemi connessi al colesterolo. Almeno al colesterolo "cattivo" perché uno "buono" è già stato trovato e chissà che, ben presto anche questo tabù potrà anch'esso.

Il cioccolato per la felicità e come analgesico, grazie appunto alle endorfine in grado di stimolare i centri del piacere creando situazioni soddisfacenti e riducendo dolore e malessere, ma non solo.

Recentissime ricerche, infatti, dimostrano come il cioccolato sia in grado di "ringiovanire la mente" di trent'anni. La notizia è stata pubblicata da Nature Neuroscience e divulgata da [Huffington Post.it](#) lo scorso 27 ottobre a firma di Ilaria Betti.

L'elisir di giovinezza albergherebbe quindi nei chicchi di cacao. Il cioccolato avrebbe quindi il potere di rallentare il processo di perdita della memoria nelle persone anziane. "I flavonoidi gli antiossidanti contenuti nei chicchi di cacao, possono far tornare la memoria di una persona di 60 anni a quella di un trentenne o di un quarantenne", spiegano gli studiosi della Columbia University.

Alluvione Parma.

Ricognizione danni. Dal Comune di Parma le informazioni per procedere e collaborare.

Parma, 6 novembre 2014 --

In attesa della definizione della procedura da parte della Regione Emilia Romagna, [il Comune di Parma](#) ha deciso comunque di procedere immediatamente ad una prima ricognizione dei danni subiti dalle abitazioni civili e dalle strutture sanitarie e religiose, dalle attività economiche e produttive, dalle attività agricole ed agroindustriali, riferiti sia agli edifici pubblici che privati.

I danni dovranno essere documentati anche mediante materiale fotografico, preventivi di spesa, fatture ed altro, prima di provvedere all'effettuazione dei ripristini, che potranno comunque essere avviati fin da subito, in modo autonomo e a proprie spese, dai diretti interessati.

La compilazione delle schede di competenza deve essere effettuata basandosi su una valutazione sommaria dei fabbisogni necessari a consentire il ripristino degli edifici e delle strutture interessate.

Il Comune sottolinea che la ricognizione dei danni non dà diritto ad un riconoscimento automatico dei finanziamenti, che dipenderà, oltre che dall'effettivo accertamento dei medesimi, anche dal



riconoscimento o meno da parte del Governo dello stato di calamità naturale e dall'entità dell'eventuale finanziamento erogato.

Le schede pubblicate sul sito del Comune dovranno essere inviate via PEC all'indirizzo alluvioneparma@pec.comune.parma.it oppure mediante raccomandata con R/R, o consegnate presso il DUC Direzionale Uffici Comunali in largo Torello de' Strada 11/a, entro il 30 novembre 2014.

Informazioni potranno essere richieste via mail all'indirizzo info.alluvioneparma@comune.parma.it lasciando nome, indirizzo, recapito telefonico per il ricontatto.

La compilazione deve essere fatta personalmente, tramite tecnici di fiducia e, vista l'eccezionalità dell'evento, i seguenti Ordini o Collegi professionali di Parma si rendono disponibili per la compilazione delle schede e l'eventuale effettuazione di sopralluoghi, il tutto in forma volontaristica.

COLLEGIO PERITI INDUSTRIALI DI PARMA

- www.peritiparma.it

- peritiparma@peritiparma.it

- telefono 0521/272332

COLLEGIO DEI GEOMETRI DI PARMA

- www.collegio.geometri.pr.it

- sede@collegio.geometri.pr.it

- telefono 0521/289222

ORDINE DEGLI ARCHITETTI, PIANIFICATORI, PAESAGGISTI, CONSERVATORI DI PARMA

- www.archiparma.it

- infoparma@awn.it

- telefono 0521/283087

ORDINE DEGLI INGEGNERI DI PARMA

- www.ordingparma.it

- segreteria@ordingparma.it

- telefono 0521/206097

Si confida nell'effettiva collaborazione e disponibilità da parte di tutti i cittadini interessati nell'emergenza alluvionale, al fine di rendere agevole anche il lavoro di Istituzioni, Enti ed operatori coinvolti.

Schede di ricognizione

[>> Scheda B Ricognizione del fabbisogno per il ripristino del patrimonio edilizio privato](#) (204 KiB)

[>> Scheda C Ricognizione dei danni subiti dalle attività economiche e produttive](#) (201 KiB)

[>> Scheda D Ricognizione dei danni subiti dalle attività agricole e agroindustriali](#) (432 KiB)

(Fonte Comune di Parma)

November food tour: Parmigiano e Culatello di Zibello DOP

A Soragna si spalancano le porte del Gusto! Le date di svolgimento saranno: sabato 8, 15, 22, 29 novembre 2014,

Soragna, 31 ottobre 2014

Il costante e crescente successo della manifestazione turistico-gastronomica del "November Porc", che tocca nel 2014 la sua tredicesima edizione, dimostra che l'attenzione per la gastronomia e le produzioni d'eccellenza è sempre più un motivo di attrazione per viaggiatori di ogni tipo, dall'Italia e dal mondo.

Chi viene per assistere alla produzione dei "ciccioi", chi per assaggiare i piatti tradizionali, chi per fare acquisti con assoluta garanzia di qualità, spesso desidera ampliare la propria esperienza con sempre nuovi modi di vivere la "bassa".

Ecco quindi l'importanza della rete della Strada del Culatello, di cui fanno parte i comuni di Fontanellato, Soragna, Roccabianca, Colorno, San Secondo, Polesine Parmense, Sissa, Zibello, e dell'offerta turistica ad essi collegata. Oltre ai Castelli, ai luoghi di Verdi, alle escursioni nei



parchi, si aggiunge per la durata del November Porc una "gustosa" novità proposta dal Comune di Soragna: il "November Food Tour - a Soragna si spalancano le porte del gusto", che offre la possibilità di entrare direttamente nelle aziende di produzione di Culatello di Zibello DOP e di Parmigiano Reggiano, normalmente non aperte al pubblico, in compagnia di una Guida autorizzata. La Guida, specializzata in turismo enogastronomico, offrirà dettagliate spiegazioni sui prodotti, la loro lavorazione, gli usi in cucina, rispondendo alle curiosità di tutti i partecipanti.

Il tour a cadenza settimanale offre una mattina intera di autentica "esperienza" gastronomica, arricchita da una degustazione finale, che sarà indimenticabile per i partecipanti.

Il Tour si rivolge a tutti gli appassionati e i curiosi della migliore gastronomia italiana, sia italiani che stranieri con spiegazioni in italiano e in inglese.

Le date di svolgimento saranno: sabato 8, 15, 22, 29 novembre 2014, con partenza alle 8,45 presso l'Ufficio Turistico di Soragna (via Repubblica, 3 - tel. 0524 598932). E' necessario che i partecipanti possiedano auto propria (in caso di necessità, è disponibile un servizio di noleggio con conducente a prezzo convenzionato). La quota a persona è di 55 euro.

Per aderire è sufficiente prenotare via mail all'indirizzo info@itinerariaemilia.it - o chiamare al n. +393277469902. Le Guide di Itineraria Emilia forniranno tutte le informazioni utili.

...E speriamo ci sia la nebbia!





Turismo e tradizioni

“Non solo maiale”. I Luoghi del “Culatello di Zibello DOP”.

Un suggestivo viaggio nella storia, quello fra le rocche e i castelli della Bassa parmense.

di Sara Bondani - Parma 05 novembre 2014 --

Iniziamo dai luoghi del “Culatello di Zibello DOP” e, come prima puntata, quelli che ospitano il circuito del “November Porc”. Non si può comunque, non partire con un cenno sulla seconda, per importanza dopo il palazzo Ducale di Parma e prima del Casino dei Boschi di Sala Baganza, residenza ducale, la Reggia di Colorno. Suntuosa e monumentale residenza dei Farnese, dei Borbone e di Maria Luigia d’Austria, fonde la bellezza dei cortili interni con la ricchezza delle sale affrescate e stupisce il visitatore con i giochi d’acqua dello splendido giardino alla francese; il Castello di Roccabianca, fatto edificare a metà del XV secolo da Pier Maria Rossi per l’amata Bianca Pellegrini - da cui trae il nome - imponente e al tempo stesso elegante, custodisce al suo interno numerosi dipinti di pregio; la Rocca dei Rossi di San Secondo, fatta erigere da Pier Maria Rossi nel 1450-1460 con la struttura del fortilizio, è in pratica il punto d’incontro di tutte le strade di accesso al paese. Accresciuta e restaurata

nel corso del Cinquecento, la massiccia residenza nobiliare celebra nei grandiosi affreschi dell’interno le gesta e la potenza del casato dei Rossi; la Rocca di Sissa, imponente rocca difensiva fu fatta erigere dalla potente famiglia Terzi, che un tempo dominava sul piccolo paese, sul luogo di una preesistente torre quadrangolare, eretta ai tempi del Capitolo. La Rocca conobbe un periodo di grande potenza sotto il dominio di Ottobono Terzi, gran capitano di Gian Galeazzo Visconti che comportò innumerevoli e sanguinosi attacchi specialmente da parte dei Rossi di San Secondo.



Zibello - La vera e propria storia ha inizio nel Medioevo, per tutta la durata del quale esso rimase legato a Cremona. Nel 1249 Zibello passò, insieme ad altre terre e castelli, tra i quali anche Busseto e Polesine, al marchese Uberto Pallavicino il Grande che ne fu investito da Federico II Imperatore. Da allora, salvo alcuni periodi, i marchesi Pallavicino vi dominarono incontrastati.

Sulla sponda destra del Grande Fiume, fra le città di Parma, Piacenza e Cremona, è famoso per essere la patria, del re dei salumi: il Culatello.

Però pochi sanno che questa è l’unica zona al mondo dove, dal maiale, viene tratta la maggior varietà di salumi, le cosiddette “immagliamenti” prima di macinare la carne residua e le rifilature per ottenere, il salame. Una fama che deve la sua fortuna ai freddi inverni umidi e nebbiosi e alle estati assolate ed afose.

CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare - iscritta al tribunale di Parma al n° 24 il 13 agosto 2002.

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop. a.r.l.

Via G. Spadolini, 2 43022 - Monticelli Terme (Parma)

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

testata editoriale iscritta al
R.O.C. al numero 4843

direttore responsabile
lamberto colla





Sissa - Lungo un millenario tracciato storico il territorio ha conosciuto momenti di fama, di distruzione, di abbandono e di intensa vita civile, politica e culturale. I Terzi, i Simonetta, i Rangoni, famiglie dominanti in un lungo arco di tempo, si sono avvicendati nel possesso di un feudo non secondario nel quadro generale delle dispute militari e legali che hanno caratterizzato le lotte di predominio nel parmense dal Quattrocento all'Ottocento.

Tanto c'è da vedere nel territorio del Comune di Sissa: dalla Rocca dei Terzi a Corte Sala, dalla Villa Simonetta nella frazione di Torricella all'importante area rivierasca detta "Boschi di Maria Luigia" che sorge poco distante dal centro abitato di Coltaro, al mitico "ponte del diavolo" di Gramignazzo che nemmeno un bombardamento alleato durante il secondo conflitto mondiale è riuscito ad abbattere. Nella frazione di Torricella si può trovare



forse il più importante porto nautico della Provincia di Parma.

Polesine - Il Paese della Bassa che più lega le origini a quelle del fiume Po, è l'unico infatti, il cui nome deriva proprio da quello del Grande Fiume.

Il nome deriva dal fatto che il borgo anticamente sorgeva su un polesine, vale a dire una piccola isola del Po che, trascinata dalla corrente, arrivò ad espandersi e a congiungersi poi con la riva. A testimonianza della storia il ritrovamento, di reperti all'interno del Po di questo centro sommerso e ormai completamente corroso dalle acque.

Precise documentazioni storiche affermano, in particolare, che due chiese in secoli diversi, furono corrose e demolite dal Po; nel fiume è finito pure l'antico castello di cui alcuni resti di un merlo sono oggi esposti nei pressi della sede municipale.

Soggetto al potere temporale del Vescovo di Cremona, attorno alla metà dell'anno mille, divenne feudo dei Pallavicino sino al 1731, dei quali rimane la residenza, Il Palazzo delle Due Torri, monumento più importante del paese. Passò poi sotto il ducato dei Farnese, mantenendo a lungo una notevole importanza come porto commerciale fluviale e centro agricolo.

Il porticciolo di Polesine è un comodo approdo per i turisti che navigando sul Po e possono visitare le "Terre Verdiane" gustando i sapori tipici della zona.

Per un turismo slow e sostenibile si può inoltre utilizzare la pista ciclabile, di oltre 50 chilometri, che unisce Mezzani a Polesine Parmense, passando per Zibello,



Roccabianca, Sissa, Colorno o l'area verde adiacente al fiume Po, opportunamente recintata e organizzata con percorso.

Curiosità - Nella parte superiore dello stemma comunale è rappresentato il Po nelle vesti di un vecchio Re che versa la sua brocca dalla quale sgorga l'acqua che dà origine al fiume.

Polesine è sempre stata una delle mete preferite di Giovannino Guareschi, il grande scrittore che di fronte alla grandiosa varietà di paesaggi e di sfumature create dall'ambiente fluviale era solito dire: "si sta meglio qui, su questa riva". Ed è sempre a Polesine che Guareschi, di fronte alle memorabili battaglie tra il parroco don



Davighi e il Sindaco Carini, trovò l'ispirazione per dar vita ai celebri personaggi di Peppone e Don Camillo.

Roccabianca - Non è da sempre che Roccabianca porta questo nome.

Pare che il primo nucleo abitativo del centro sia da rintracciare nel vicino villaggio di Rezinoldo o Arzenoldo, e che troviamo nominato per la prima volta in un diploma di Federico Barbarossa, come facente parte del feudo di Oberto Pallavicino. Nella contesa tra i Pallavicino, della marca bussetana e i Rossi, conti di San Secondo, che si protrae lungo tutto l'arco del XIV e del XV secolo, i primi si appropriano di Zibello e Rezinoldo, che nel 1417 viene bruciato. Nel 1449, però Francesco Sforza conferma solennemente la proprietà dei Rossi sulle terre contese. E' a questo punto che entra in scena Roccabianca: Pier Maria Rossi, infatti attorno alla metà del secolo, fa erigere un castello nei pressi di Rezinoldo, a difesa delle terre che possiede presso il Po. Secondo alcuni il suo nome deriverebbe da quello di Bianca Pellegrini, per la quale il Rossi, suo amante, avrebbe in realtà fatto costruire il castello.

Francesco Luigi Campari, il maggiore storico del paese di Roccabianca, invece, sostiene che il nome della rocca deriva dal fatto che essa fosse interamente intonacata di bianco e a questo proposito cita cenni storici.

Per maggiori informazioni sulla manifestazione "**November Porc**".

Per scoprire altri luoghi della nostra meravigliosa Italia: [Italian Tourism Expo](#)

