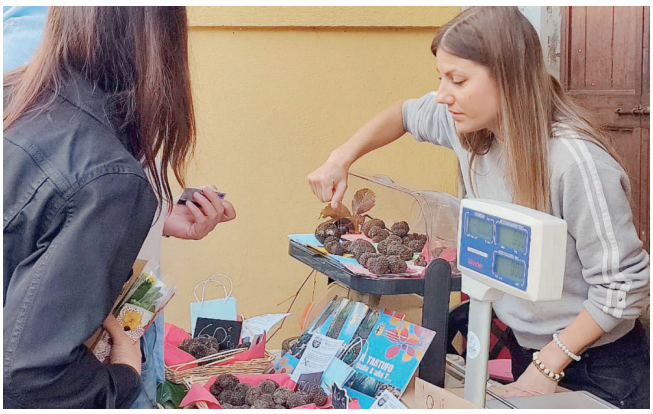
WEEKEND

Calestano | Al via domenica la 35ª edizione della Fiera

Tartufo di Fragno: gusto, natura e tradizione



Prende il via domenica a Calestano la trentacinquesima edizione della Fiera nazionale del tartufo di Fragno, preceduta dall'anteprima di stasera che vedrà una cena spettacolo con Duilio Pizzocchi, con ricavato in beneficenza all'Assistenza pubblica.

Domenica il taglio del nastro e brindisi inaugurale avverrà alle 10 in piazza Europa alla presenza delle autorità comunali del paese, di quelle dei comuni limitrofi e provinciali e dei rappresentanti di enti e associazioni che contribuiscono alla valorizzazione del territorio. Già dalle 9.30 partirà il programma della prima giornata che prevede come sempre in apertura, per gli amanti delle camminate in natura, un'escursione alla grotta di Iano, un piccolo angolo di natura già conosciuto da Maria Luigia, come racconterà la guida (prenotazione obbligatoria 328.8116651). Dalle 10 alle 18 il museo del tartufo di Fragno, del circuito dei Musei del cibo parmensi, sarà aperto con biglietti scontati, gratuiti per ragazzi e studenti, come avverrà in tutte le domeniche della fiera. Alle 11.30 in sala Borri, per il ciclo di incontri «Calestano comune inclusivo» parlerà Angelo Pezzarossa della pasticceria «Nuova lady» che racconterà la sua storia e preparerà una torta con protagonista il tartufo.

Alle 13 il paese ospiterà l'arrivo e l'esposizione delle auto d'epoca dell'associazione «Ruote a Raggi» che porterà diverse decine di «vecchie signore» in paese per la gioia di appassionati e curiosi. Ma dal momento che alla Fiera del tartufo si va soprattutto per mangiare il tartufo, alle 12 aprirà la tensostruttura della festa con la cucina gestita alla protezione civile dove si potrà mangiare il tartufo, così come in tutti i ristoranti e agriturismi del paese (questi da prenotare anticipatamente). Alle 13 ci sarà anche il «Truck bio bove» che preparerà hamburger e tagliate di carne bio della Valtaro, direttamente dagli allevamenti di vacche di razza Limousine della famiglia Ferrari, il tutto accompagnato dalla birra del birrificio Turris. Per tutto il giorno sotto i portici di via Mazzini sarà operativo il borsino e mercatino del tartufo dove si potranno comprare tartufi neri locali, e nelle vie del borgo vi sarà il mercato dei prodotti tipici e dell'artigianato.

> Alle 13 l'arrivo e l'esposizione delle auto d'epoca dell'associazione «Ruote a Raggi»

Il pomeriggio sarà allietato da spettacoli itineranti e concerti, in questa prima domenica inaugurale si esibirà come da tradizione la «Piccola banda di Calestano» padrona di casa. Mentre in piazza Bastia dalle 14.30 aprirà un altro grande classico della fiera lo stand delle «caldarroste e vin brulé» animato anche da musica di piano bar, e nella via centrale il circolo Val Baganza proporrà le sue focaccine al tartufo, pattonini e spongate. La fiera come sempre si protrarrà per tutto ottobre e si concluderà il 9 novembre, è organizzata da Pro loco di Calestano insieme ad Amministrazione comunale, Consorzio del tartufo uncinato di Fragno con le associazioni di volontariato del paese e quelle parmensi di raccoglitori di tartufi.

Antonio Rinaldi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da stasera | Street food e musica live

Carbonara Festival In via Verdi sbarca la cucina romana

Per assaporare il meglio della cucina romana non serve farsi un giro nella capitale. Tra oggi e domenica basta infatti andare in via Verdi. A Parma arriva il Carbonara Festival che presenta appunto ai parmigiani le prelibatezze romane. Oggi dalle 18 alle 23, sabato dalle 11.30 alle 23 e domenica dalle 11.30 alle 22 saranno presenti stand in stile street food con tante delizie. Servizi no stop dove si potranno assaporare pasta alla carbonara, cacio e pepe, amatriciana, carciofi alla Giudia, fiori di zucca, supplì (amatriciana, cacio e pepe e carbonara), filetto di baccalà, coda alla vaccinara, polpette al sugo, abbacchio scottadito, porchetta d'Ariccia, coppiette, pinsa romana originale in 8 versioni, puccia romana in 6 versioni e per concludere maritozzi con la panna.

Si potranno poi accompagnare i pasti con birra fresca o vino dei Castelli. Ci saranno anche opzioni vegane e vegetariane e prodotti pronti per i celiaci. «Abbiamo predisposto una cucina su ruote certificata e incontaminata -spiegano gli organizzatori -. Qui potrete assaggiare i tre primi piatti della tradizione e la porchetta originale dei castelli IGP».

Ci saranno tavoli e panche a disposizione per gustare comodamente la cena. E non mancherà lo spettacolo dal vivo: NovaRoma Live Show venerdì e sabato sera (canzoni popolari romane e non solo). In più ci sarà la possibilità di visitare i reperti romani nel museo della Pilotta a un prezzo scontato e un laboratorio e animazione per bambini domenica con l'associazione Giocamico. Per ulteriori informazioni: 329.4364668.

Nicolò Bertolini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Domani e domenica
«Sapori d'autunno» a Berceto

Domani e domenica a Berceto si terrà la prima edizione della rassegna «Sapori d'autunno sulla Via Francigena» organizzata dalla Pro Loco. In entrambe le giornate, dalle 10, apertura di un'area degustazioni nel cortile dell'ex asilo di via Valenti: qui le aziende del territorio faranno assaggiare le loro specialità e vi sarà anche la possibilità di degustare vini in mescita. In piazza San Moderanno si terrà il mercato con caldarroste e frittelle. Domenica alle 17 la micologa Franca Vaccari Simonini; alle 19 l'aperitivo-incontro con Beatrice Carra, esponente del teatro sociale «ZonaFrancaParma». (M.M.)

Colorno | Domani e domenica la XVII edizione della kermesse

Al Gran Galà del Tortél Dóls arriva anche PizzAut

Il Gran Galà del Tortél Dóls di Colorno, giunto alla XVII edizione, si svolgerà domani e domenica, come da tradizione in piazza Garibaldi a Colorno, proprio davanti alla Reggia. Il Gran Galà omaggia il primo piatto per eccellenza della Bassa parmense, preparato seguendo la storica ricetta che la leggenda dice sia stata ideata dalla duchessa Maria Luigia D'Austria, consorte di Napoleone Bonaparte e sovrana del Granducato di Parma e Piacenza. Il Gran Galà 2025 presenta un programma di due giorni ricco di eventi con il ristorante della Confraternita come sempre cuore dell'evento con un menù esclusivo e poi show cooking, incontri, dimostrazioni, laboratori, la tradizionale gara tra le rezdóre.

Inserita nel cartellone di eventi «Di che pasta sei?» - rassegna promossa dall'Unione Bassa Est Parmense, con i Comuni di Sorbolo Mezzani, Colorno e Torrile con il contributo della Regione Emilia-Romagna e la comunicazione affidata ad Ascom Parma - la due giorni del Tortél Dóls quest'anno presenta poi una grande novità: sposa infatti l'inclusione abbracciando PizzAut.

Domani infatti il Gran Galà ospiterà PizzAutObus, il food truck di PizzAut che sfornerà deliziose pizze. Il progetto PizzAut è un laboratorio di inclusione sociale da cui sono nate due pizzerie, vicino Milano e nella città di Monza, interamente gestite da personale affetto da autismo. Con i ragazzi di PizzAut e il loro iconico PizzAutobus, la pizzeria su quattro ruote, sarà presente anche il fondatore del progetto, Nico Acampora.

Tra i vari appuntamenti di questa edizione, domani alle 17, in Area Feste, lo show cooking «I ravioli di Paganini». Lo chef Bruno Cingolani e la sfoglina Rina Poletti rivisitano i mitici «Ravioli di Paganini», un antico piatto di ravioli di carne al sugo ideato dal celebre (e goloso!) musicista genovese. E ancora, domenica, a chiudere il programma di «Tortello Off» «Tortelli d'Italia», presentazione del piatto tricolore realizzato e composto con i tortéj dóls a pasta bianca preparati dalle rezdóre, i tortelli rossi di chef Isa Mazzocchi e il tortellone verde realizzato da Elensa Spisni a comporre la bandiera italiana.

> Tra show cooking e la tradizionale gara tra rezdóre anche attenzione all'inclusività

r.w.

Casale di Mezzani | Stasera Silvia Olari

Tre giorni di divertimento fra concerti e workshop e le «torte della fiera»

La sagra di Casale di Mezzani, organizzata dal locale circolo Anspi, è pronta a offrire tre giorni di divertimento e gusto fra concerti, show cooking, giochi per bambini e tante altre attività.

Si inizia stasera con una spettacolo di musica della cantante e musicista Silvia Olari, cabaret e premiazioni delle persone e delle associazioni più meritevoli, presentata da miss Parma 2023, Maddalena Ferroni.

Domani la cena su prenotazione (19.30) prevede tortelli, anatra all'arancia con patate brioches, coppa di maiale in crosta. Al termine, alle 21.30 circa, il concerto «Abba Fever» mentre sarà in funzione il cocktail bar.

Domenica alle 8,30 si aprono le iscrizioni per il raduno di auto d'epoca, il corteo di auto storiche arriverà fino a Colorno con la visita della Reggia e il rientro nel pomeriggio.

Alle 15 ci sarà lo show cooking con Riccardo Rosina, in collaborazione con gli chef Gianluca e Ercole Belli, presentato da Valentina Vincetti.

Mentre prenderanno il via l'animazione con magia ed effetti speciali, per bambini, alle 16 in piazza Negri, si terrà un workshop sulle ghirlande, le classiche decorazioni autunnali che si possono creare con fiori stabilizzati, rami ed altri elementi decorativi.

Nel corso del pomeriggio si terrà l'11esimo concorso «Torte della fiera», la valutazione sarà effettuata da professionisti del settore mentre i partecipanti potranno assaggiare i dolci in concorso.

Si. Mar.

© RIPRODUZIONE RISERVATA