

November Porc... speriamo ci sia la nebbia!

2024

Dedicato a Giorgio Campioli e Mario cappa

Il PRIMO novembre inizierà l'edizione numero 22° edizione della staffetta più golosa d'Italia. Conservando la sua natura accattivante e divertente che, nel tempo, l'ha fatta diventare uno dei più apprezzati eventi mondiale dedicato al maiale e ai suoi prodotti, e, al tempo stesso, rinnovandosi con un mercato sempre ricco di nuove eccellenze agroalimentari. La proposta di sapori e profumi prelibati darà colore e allegria ai fine settimana di novembre: si inizia a **Sissa** (1,2,3 novembre), si prosegue a **Polesine Parmense** (8,9,10 novembre), per spostarsi a **Zibello** (15,16,17 novembre) e concludersi a **Roccabianca** (22, 23, 24 novembre).

Ma **NOVEMBER PORC** è anche un'importante occasione di valorizzazione e promozione del territorio della Bassa Parmense, perché non esistono altri eventi simili, espressione di una zona in cui vi è una concentrazione di grandi eccellenze: Culatello di Zibello DOP, Spalla Cotta di San Secondo e Spalla cruda di Palasone, a cui si affiancano il Parmigiano Reggiano e il Fortana del Taro IGT, tanto per ricordarne alcuni.

Le scorse edizioni hanno raggiunto i 256 mila visitatori, a dimostrazione che la rassegna porta flussi turistici di grandi dimensioni, "numeri" che sono stati guadagnati anno dopo anno, con la crescita della proposta, la serietà degli espositori e la professionalità di centinaia di volontari. Gli ultimi anni inoltre hanno registrato una grande attenzione anche da parte di visitatori stranieri (Svizzera, Inghilterra, USA, Germania, Francia, Spagna, Romania, Olanda, Belgio, Austria e Giappone).

Sissa – I sapori del Maiale da 1 a domenica 3 novembre

Anche quest'anno sarà Sissa ad aprire il November Porc.

Venerdì 1 novembre

dalle 19.00 – apertura tensostruttura presso Parco della Montagnola e Piazza Roma servizio cucina con prodotti tipici.

Ore 21.00 – concerto Live/Festa giovani

Sabato 2 novembre

dalle 9.00 – apertura delle Mostra Mercato

dalle 12.00 – apertura delle tensostrutture gestite delle associazioni locali presso: Piazza Roma, Parco delle Rimembranze e Parco della Montagnola.

ore 15.00 – INAUGURAZIONE UFFICIALE DELLA VENTIDUESIMA EDIZIONE DI "NOVEMBER PORC...speriamo ci sia la nebbia!", con la partecipazione di una vivace band itinerante.

dalle 19.30 – delle tensostrutture gestite dalle associazioni locali volontari

Ore 20.30 – intrattenimento con Radio Bruno a seguire esibizione live nel Parco della Montagnola

Domenica 3 novembre

dalle 9.00 – apertura delle Mostra Mercato, situato nel centro del paese, dove si terranno la dimostrazione pratica, della lavorazione delle carni del suino e del confezionamento dei salumi che hanno reso celebre la Bassa

dalle 12.00 – apertura delle tensostrutture

ore 15.30 – avrà luogo la solenne estrazione del gigantesco Mariolone che, dopo lenta e prolungata cottura, sarà distribuito a tutti i presenti gratuitamente.

Polesine – Ti cuociamo “Prete e Vescovi” da venerdì 8 a domenica 10 novembre

Il secondo appuntamento della manifestazione, vedrà protagonista Polesine in una location particolarmente suggestiva, la riva del fiume Po.

Venerdì 8 novembre

dalle 19.30 – apertura del PalaPorc serata d’inaugurazione nella quale si potrà cenare nella capiente tensostruttura riscaldata assaggiando gustose proposte gastronomiche e divertirsi sulle note di coinvolgenti deejay.

Sabato 9 novembre

dalle 9.00 – apertura ufficiale del mercato dei prodotti tipici per scoprire tutti i profumi e i sapori del November Porc e apertura mercato nel centro del paese dove si possono trovare prodotti dell’ingegno

dalle 12.00 – possibilità di pranzare al PalaPorc presso l’area feste presso il Fiume Po assaggiando i piatti della tradizione

ore 15.00 – apertura ufficiale della Tappa sul Grande Fiume

ore 16.00 – arriva il “solenne momento” dell’immersione del “prete” nella gigantesca pentolona di cottura, alimentata dal fuoco a legna, dove rimarrà a bollire tutta la notte cullato dal rumore del Grande Fiume.

dalle 19.30 – possibilità di cenare nel PalaPorc riscaldato con piatti tipici, insieme agli squisiti panini del McPorc e birra, con la compagnia di Radio Bruno

ore 22.30 inizio – “festa giovani” al Palaporc dove si ballerà fino a tarda notte con la partecipazione di Radio Bruno.

Domenica 10 novembre

Dalle 9.00 – riapriranno il mercato alimentare, mercato dell’ingegno

dalle 12.00 – apertura del Palaporc dove si potranno assaggiare i piatti tradizionali.

Alle 15.30 si toglierà il gigantesco prete dalla pentola, 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.

Zibello – Piaceri e delizie alla Corte di Re Culatello da venerdì 15 a domenica 17 novembre

La terza tappa avrà come suggestivo scenario il paese di Zibello, capitale del Culatello.

Venerdì 15 novembre

Dalle 19.30 – apertura del PalaPorc dove si potrà cenare sotto la tensostruttura riscaldata con sfiziose proposte gastronomiche e ballare fino a tarda notte con la "serata disco". Divertimento assicurato!

Sabato 16 novembre

Dalle 9.00 – apre il mercato dei prodotti tipici nobilitato dalla presenza delle migliori eccellenze agroalimentari d'Italia in Piazza Garibaldi e Contrada Palavicino e apertura del mercato dell'ingegno e artigianale in piazza Cavour e in Via Caduti per la patria.

Dalle 12.00 – possibilità di pranzare al PalaPorc nella piazza centrale del paese

Alle 15.00 – inaugurazione ufficiale della terza tappa

dalle 20.00 – inizieranno i festeggiamenti per i giovani e i "meno giovani": nel grande stand gastronomico si potrà cenare con piatti tipici della zona, insieme allo squisito McPorc, con la compagnia di Radio Bruno.

ore 22.30 – concerto al Palaporc dove si ballerà fino a tarda notte!

Domenica 17 novembre

Dalle 9.00 – riapertura dei mercati.

Dalle 12.00 – possibilità di pranzare sotto il Palaporc con prodotti tipici

Alle 12.30 circa – si darà inizio alla realizzazione del salame "strolghino" da record: norcini anziani e giovani prepareranno il "mostro di lunghezza", già vincitore del Guinness dei Primati nel 2003. Una volta terminato, l'enorme "serpentone" sarà distribuito fritto gratuitamente.

Dalle ore 16 alle ore 17- presso la chiesa parrocchiale San Giovanni Battista il maestro Luca Polastri terrà un concerto suonando lo storico organo a canne Sarassi risalente al 1700 e recentemente restaurato. (Ingresso libero)

Roccabianca – Armonie di Spezie e Infusi da venerdì 22 a domenica 24 novembre

Arrivati all'ultima tappa, ancora l'occasione per scoprire tutti i sapori e i profumi della Bassa parmense.

Venerdì 22 novembre

dalle 19.30 – si apre l'ultima tappa del venerdì "giovani": il PalaPorc ospiterà una fantastica serata, nella quale saranno protagoniste gastronomia e DJ SET.

Sabato 23 novembre

dalle 9.00 – apertura della mostra mercato "Armonia di Spezie e Infusi" nel centro del paese e mercato dell'ingegno situato nel Castello di Roccabianca

dalle 12.00 – saranno di nuovo attive le cucine al PalaPorc con gustosi piatti della tradizione.

Alle 15.00 – inaugurazione dell'ultima tappa della sfatta più golosa d'Italia e nel pomeriggio in piazza Garibaldi sarà possibile assaggiare i ciccioli preparati dagli abili norcini del paese.

dalle 19.30 – La serata sarà ancora una volta all'insegna del divertimento: nell'accogliente stand gastronomico si potrà cenare gustando le ricette tipiche della tradizione insieme ai saporiti panini del McPorc. E poi musica, esibizioni live e diretta radio per finire in bellezza una grande serata!

Domenica 24 novembre

alle 9.00 – riapertura dei mercati.

Ore 11.00 – presso l'Arena del sole sarà organizzata la Masterclass "Culatello & co" , una chiacchiera con degustazione con salumi crudi tipici rivolta ad un numero massimo di 40 buon gustai compreso il "Re Culatello di Zibello", il tutto accompagnato dal nostro Fortana del Taro IGT e di altri vini tipici dell'Emilia Romagna.

ore 12.00 – il grande stand gastronomico sarà di nuovo pronto per assicurare un gustoso pranzo con delizie per tutti i palati.

Ore 15.00 - saranno offerti gratuitamente due dei prodotti più classici della norcineria della Bassa "i ciccioli" e la gigantesca cicciolata, accompagnata da un'invitante fetta di polenta calda!

In tutte le tappe le giornate di sabato e domenica, saranno rallegrate dagli artisti di strada internazionali del NOVEMBER CIRCUS, per maggiore informazione scarica il programma.

Come ogni anno i ristoranti aderenti alla Strada del Culatello, durante tutto il mese di novembre proporranno **"A tavola con November Porc"**, con menu dedicati al maiale e ispirati dai piatti della tradizione, proposti in particolare per la manifestazione.

Anche in questa edizione per garantire la qualità del servizio, sarà richiesto un contributo di €3,00 valevole per tutta la tappa.

... e non dimenticate il nostro store con il merchadising Ufficiale del November Porc con la nuova linea green 2024!

Ci troverete in tutte le tappe...

PER CHI ARRIVA DA LONTANO: possibilità di usufruire di interessanti pacchetti turistici (da 1 o 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

NOVEMBER PORC è organizzato dalla Strada del Culatello, con il sostegno dei Comuni interessati, Provincia di Parma e regione Emilia Romagna e in collaborazione con Consorzio del Culatello.