

NOVEMBER PORC
18 novembre 2018



“Tutto cominciò nel settembre 2002, quanto dal ritorno da un viaggio in terra tedesca decidemmo di scommettere su una manifestazione decisamente fuori dagli schemi rispetto a quelle presenti: **“Se qui fanno l'October Fest noi faremo il November Porc!”**; il motto del presidente Spigaroli diventò subito un Must per tutti i soggetti coinvolti, si doveva “vendere” la Bassa nel periodo di novembre... nebbia compresa!

Si avete capito bene nebbia compresa, quell'elemento così importante per la realizzazione dei nostri squisiti salumi e che dona al paesaggio sfumandone i contorni un'atmosfera magica non poteva non essere tra gli attori dei festeggiamenti.

la tua agenzia di viaggi

ITINERARIO

1° giorno 18/11/2018: Partenza-November Porc (Zibello)-Rientro

Ritrovo dei Sigg.ri Partecipanti il mattino presto (luogo e orario da destinarsi), sistemazione in pullman e partenza.

Dopo opportune soste, arrivo a **Zibello** in tempo utile per prendere parte alla vivace manifestazione che vede come prodotto d'eccellenza il Culatello Parmense. La mattinata verrà impegnata immergendosi alla scoperta di questo noto salume tra le numerose bancarelle che offrono numerosi assaggi ed esperienze uniche tipiche di questo territorio. In tempo utile trasferimento in un Ristorante d'eccellenza per il pranzo dove si vivrà un'esperienza enogastronomica unica nel suo genere.

Menù previsto:

Iniziando: il bollicine rosato dell'Antica Corte Pallavicina con le cicciolate, la cicciolata, lo Spigarolino e il nostro Parmigiano Reggiano di pianura.

Proseguendo - Antipasti: il culatello "24 mesi degli Spigaroli" nato durante il November Porc 2016 in comparazione con il Prosciutto di Parma 24 mesi / il salame "Antico Spigaroli" con la giardiniera di Corte / la spalla cotta calda di maiale nero con la mostarda di zucca.

Primi: il risotto con i funghi e i grani di strolghino / le classiche lasagnette con il ragout di November Porc e la besciamella.

Secondi: il sacrao di mariola con il purè di patate dolci / il prete del Po con la peperonata agrodolce di "Mamma Enrica" / per chi ancora ce la farà: La "Sorpresa dello Chef" (spezzatino di maiale con i piselli).

Per terminare: il Semifreddo tipico della Zia Emilia con gli amaretti e la sbrisolona / il Caffè "speciale" di Angiulen (elisir di lunga vita...) / i digestivi tipici per lavare le tazzine del caffè.

La piccola carta dei vini dell'Antica Corte Pallavicina: Fortana del Taro, Tamburen rosato, Rosso del Motto Lambrusco, Gutturmo quieto, Malvasia Amabile.

Nel pomeriggio visita alle cantine con spiegazione del processo di creazione del Culatello con possibilità di acquisto di prodotti tipici.

In tempo utile si riprenderà il pullman per il rientro.

Quota di Partecipazione € 85,00 minimo 30 persone paganti

La quota comprende:

- Viaggio a/r in pullman G.T., compreso parcheggi, pedaggi;
- Partecipazione alla Manifestazione di Zibello durante November Porc;
- Esperienza Enogastronomica con Pranzo/Degustazione;
- Bevande incluse come indicato in programma;
- Visita alle cantine con spiegazione delle varie fasi di creazione del Culatello di Parma;
- Accompagnatore dell'agenzia;
- Assicurazione medico-bagaglio e materiale illustrativo.

La quota non comprende:

- Ingressi;
- Mance, facchinaggio, extra di carattere personale e quanto non indicato alla voce comprende.

la tua agenzia di viaggi