

## November Porc Zibello (PARMA)

2012 17 – 18 novembre

Siamo alla metà di novembre e come ogni anno a Zibello in provincia di Parma il paese apre le porte ad un evento straordinario di importanza internazionale: NOVEMBER PORC. Sia per il nome, che per la sua straordinaria importanza il nostro Club non poteva mancare all'evento. Questa zona è specializzata per la lavorazione del prosciutto crudo di Parma e del "CULATELLO", dove Zibello ne è il portatore della bandiera. La maggior parte degli equipaggi ha raggiunto la cittadina nel tardo pomeriggio di **venerdì 16** novembre, sostando nell'area a noi riservata (GRATUITA), a quattro passi dal centro, messa a disposizione dall'organizzazione "Strada del Culatello". Nella mattinata di **sabato 17**, il tempo molto clemente, ma comunque pungente, ci ha permesso di effettuare una bella passeggiata tutti insieme lungo l'argine del Po' dove a un certo punto troviamo una chiesetta dedicata al Patrono del luogo e la poetessa **Oriana**, estasiata da tale meraviglia, esternava con la sua voce squillante i versetti di una poesia scolpita sul portale del sacro edificio. Nel pomeriggio come da programma alle ore 16 siamo giunti a piedi, presso il caseificio e salumificio "**CACCIALI**", dove la titolare **Sofia** ci ha dato il benvenuto con un succulento buffet a base di parmigiano reggiano, culatello e dell'ottimo Malvasia e Lambrusco. Dopo il rinfresco, l'addetto, o meglio il CASARO, ci ha fatto visitare l'azienda, spiegandoci nei vari reparti la lavorazione, ancora molto artigianale e manuale, del Parmigiano Reggiano. Sempre nel caseificio vi era la macelleria dove i norcini (i mas-ciari), erano intenti all'insaccatura del Culatello. In serata tutti sotto il tendone per degustare i prodotti tipici del luogo e nell'occasione il Sindaco **Manuela Amadei** ha voluto portarci con un saluto a nome dell'Amministrazione comunale e ringraziarci per la nostra partecipazione alla manifestazione. Rientrati ai camper, un gruppetto, denominato "I Mai Stufi", hanno coronato la nottata con un bel piatto di spaghetti aglio e olio e peperoncino, ottimo per conciliare il sonno. **Domenica 18** novembre tutti in piazza per assistere all'insaccatura dello "**STROLGHINO**" il tipico salame, che si snodava come un serpentone per il centro storico del paese. Questo tipo di salame viene fatto per testare la qualità della carne usata per l'insaccato e quindi se il prodotto risulta buono anche il culatello sarà ottimo. Durante la manifestazione era presente anche lo STAFF dei guinness per Ufficializzare il record dello "Strolghino più lungo del mondo", che misurava la lunghezza di 400 metri di bontà. Ospite della manifestazione **Patrizio Roversi**. In tutto il paese lungo le vie, erano allestite le bancarelle con tutti i prodotti tipici della zona, il culatello, la cicciolata, la patona, i tortelli di zucca con la mostarda, gli anolini in brodo, i formaggi grana e gorgonzola, l'aceto balsamico invecchiato 15 anni, i vini malvasia, barbera, lambrusco, gutturnio e bonarda, insomma ogni leccornia che ogni buongustaio vorrebbe sulla propria tavola. Nel pomeriggio lo Strolghino è stato messo a cucinare ed è stato offerto a tutti i presenti. Un ringraziamento particolare a Davide e Cristina dell'organizzazione e chiaramente a tutti gli equipaggi che hanno partecipato all'evento. Alla prossima! *Ruggero e Narcisa, Pio e Marisa, Giampietro ed Oriana, Giovanni e Bruna, Mario e Daniela, Marco, Fiorella e Mario, Tiziano, Claudia, Ruggero e Flora, Stefano e Nives, Antonio e Ramona, Dario e Marina, Gabriele e Albertina, Maurizio e Paola e Claudio e Loretta.* **EH!! AVANTI TUTTA!!!!**