

PROVINCIA
di PARMA

CONSORZIO
del CULATELLO

AMM. COMUNALE
POLESINE ZIBELLO

PRO LOCO
di ZIBELLO

31^a Festa del Culatello di Zibello

1-2-3-4-5
**GIUGNO
2016**

www.festadelculatello.it



in collaborazione con la
Scuola Alberghiera
di Salsomaggiore Terme

Benvenuti alla 31esima edizione della
Festa del Culatello di Zibello.

Anche quest'anno il nostro Comune si appresta ad ospitare con piacere gli amanti di questo prodotto che è riconosciuto tra le eccellenze gastronomiche mondiali e che è stato insignito del premio quale miglior prodotto DOP della Regione Emilia Romagna. I prodotti tipici del territorio faranno da contorno sulla tavola a sua maestà il Culatello e siamo certi saranno in grado di soddisfare il pubblico sempre più numeroso e desideroso di degustare le prelibatezze della cucina locale. La splendida Piazza antistante l'antico Palazzo Pallavicino, il più importante monumento storico del paese, è cornice di una manifestazione che ogni anno raccoglie il plauso di turisti e buongustai e che sarà arricchita di attrazioni e spettacoli musicali per regalare ai presenti ore di sana spensieratezza.

La dolce fragranza del Culatello sa incantare il mondo e contribuisce a superare diversità e unire le persone in concordia attorno ad una tavola imbandita.

Con impegno, cortesia, passione desideriamo accogliere tutti coloro che accetteranno l'invito ad assaporare i prodotti gastronomici preparati per questa festa e gustare l'inimitabile Culatello di Zibello.

Continua il sodalizio della Festa con il Consorzio di tutela del Culatello di Zibello, garanzia di qualità riconosciuta a livello nazionale essendosi, il culatello del Consorzio, aggiudicato nel 2005 il premio Buonitalia quale miglior prodotto DOP della Regione Emilia Romagna.

Dopo il successo della passata edizione siamo lieti anche quest'anno di collaborare con l'Istituto di Scuola Alberghiera "G.Magnaghi" di Salsomaggiore Terme per offrire un servizio al tavolo con piatti di ceramica e gustare insieme ai vari piatti del menù la pietanza creata per occasione dalla Scuola.

Ai volontari, agli sponsor, a tutti coloro che hanno contribuito all'organizzazione della manifestazione va un ringraziamento caloroso.

A tutto il pubblico presente che condividerà il piacere di stare insieme in allegria assicurando il successo della 31esima edizione della festa un saluto cordiale ed un arrivederci.

31^a Festa del Culatello di Zibello

Il Presidente della Pro Loco
Nicolas Ajolfi

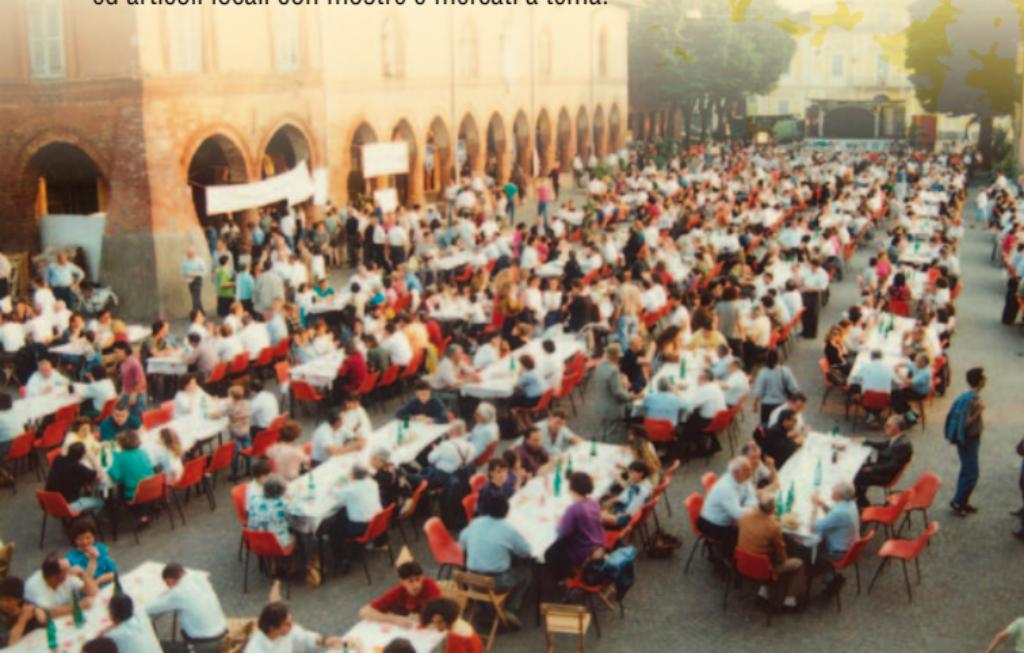
info: Capelli Lorenzo - 345 4418601 - lorenzo.capelli@email.it
Pagani Piero - 349 4632760 - pieropagani62@libero.it

Cenni Storici

La festa nasce nel 1985 nella storica piazza Garibaldi per la volontà dell'Amministrazione Comunale e del Comitato organizzatore composto dalle Associazioni locali.

Trent'anni di manifestazione per pubblicizzare e valorizzare quello che da tutti ormai è considerato il salume D.O.P. d'eccellenza

al fianco del Consorzio di tutela e di tutti i ristoratori della zona che deliziano i palati più esigenti delle persone che vengono nel nostro comune ad assaggiare e degustare questo prodotto centenario che nasce a Zibello e che se ne riconosce in una zona di produzione la produzione di questo prodotto unico nel suo genere. La festa inoltre ha sempre cercato di proporre, oltre al suo prodotto, le caratteristiche del territorio e dei suoi beni culturali con spettacoli musicali e folkloristici, artisti di caratura nazionale, esposizioni artistiche ed articoli locali con mostre e mercati a tema.



MERCOLEDÌ I GIUGNO

ore 18,00

» INAUGURAZIONE

con il taglio del nastro da parte delle Autorità
Musica e Aperitivo di Benvenuto

ore 18,30

Mercatino medioevale

Giullari e giochi con Davide Rossi

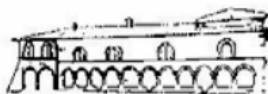
Apertura Stand Gastronomico

» SPETTACOLO E MUSICA

Ore 21,30 Gruppo musicale Cenomani Band

Ore 23,00 Four Sound Rock Band





BAR - TRATTORIA
"Leon d'Oro"

Il Culatello come una volta...

Dal 1982 la famiglia Scaglioni offre ai propri clienti una cucina alla riscoperta dei piatti della tradizione della Bassa Parmense, abbinando al Culatello di Zibello dop alcuni dei più prestigiosi prodotti di nicchia che la nostra terra può produrre.

Nel nostro locale è possibile fare merenda a base di salume in qualsiasi orario, acquistare vini della zona, mostarde fatte in casa e libri di cucina o di storia locale.

Per scoprire le nostre cene a tema, i nostri menù degustazione e i nostri eventi è sufficiente consultare il nostro sito internet o seguirci sulla nostra pagina Facebook.

WWW.LEONDOROZIBELLO.IT

TRATTORIA LEON D'ORO

PIAZZA GARIBOLDI 43, ZIBELLO (POLESINE-ZIBELLO) PARMA

TEL 052499140 - CHIUSO LUNEDÌ

GIOVEDÌ 2 GIUGNO

» Mercato Medioevale

Giullari e Giochi con Davide Rossi

» Stand e bancarelle

» Apertura Stand Gastronomico

Dalle ore 11,30 alle 14,30

» Spettacoli con Artisti di strada

» Riapertura Stand Gastronomico

Dalle ore 18,30 alle 23,00

» Musica con Orchestra Spettacolo Roberta Cappelletti





TRATTORIA LA BUCA



TRATTORIA LA BUCA

Via Ghizzi, 6 - 43010 Zibello

tel. +39 0524 99214

www.trattorialabuca.com

info@trattorialabuca.com

VENERDI 3 GIUGNO

» Apertura Stand Gastronomico

Dalle ore 18,30 alle 23,00

» Festa della Birra

» Cocktail Party



» Musica dal vivo con
"LA COMBRICCOLA
DEL BLASCO"

Vasco Rossi
Tribute Band



BAR TRE STELLE

*Da noi potete gustare ottime colazioni,
aperitivi, panini, focacce, salumi.
Organizziamo feste di compleanno, rinfreschi
e cene a tema, anche su prenotazione.*

PROGRAMMA EVENTI 2016

PESCE IN PIAZZA 15 maggio

HELL IN THE CELL · calcetto 3 contro 3

24-25-26 giugno

GRIGLIATA IN PIAZZA 14 agosto

i VENERDÌ della BIRRA 07-14-21-28 ottobre

FESTA DI HALLOWEEN 31 ottobre



Bar Tre Stelle di Gandolfi Lara
Piazza C. Battisti, 17 - Pieveottoville (PR)
Lara: 328.4571463 - Rosella: 338.3318006
e-mail: bar3stellepieveottoville@gmail.com

SABATO 4 GIUGNO

» Mercatino del Hobbysta

Ore 11,30

» Apertura Stand

» Delizie e degustazioni

» Mostre Artistiche

» Spettacoli per bambini

» Apertura Stand Gastronomico

Dalle ore 18,30 alle 23,30

» FESTA GIOVANI

Musica con D.J., fiumi di birra e Cocktail Party
dalle 21,00 alle 01,00

TUTTI GLI SPETTACOLI SARANNO GRATUITI

durante la manifestazione saranno inoltre presenti:

Luna Park - Stand di dolciaria artigianale

Eposizioni Artistiche



BAR ALBERGO
TRATTORIA PIZZERIA
JOLLY
ZIBELLO

dal 1971 · 45 anni di ristorazione



- *Pranzi di lavoro*
- *Banchetti e Cerimonie*
- *Pizzerie con forno a legna*
- *Cucina Emiliana e specialità Spagnole*
- *Comode camere singole e doppie con TV e wi-fi*

Via Matteotti, 3 - 43010 Zibello (Pr)

Tel. 0524 939065

info@baralbergojolly.it - www.baralbergojolly.it

DOMENICA 5 GIUGNO

Ore 9,00

» Apertura mercato

» Apertura Stand Gastronomico

Dalle 11,30 alle 14,30

» Mostre Artistiche

» Giochi e spettacoli

dalle 16 alle 18

» "Bal Folk"

dalle 18,30

» Riapertura Stand Gastronomico

ore 21

» Musica dal vivo

Orchestra Ringo Story

La Boutique delle Carni e dei Salumi i vecchi sapori della Bassa...



Culatello, Fiocchetto, Spalla cruda, Strolghino... e ancora Salame Gentile, Panetta, Gola stagionata, Coppa tradizionale e tanti altri prodotti della tradizione.

Scoprili tutti sul nostro sito:
www.boutiquedelculatello.com

Paradiso del Sapore

DEGUSTAZIONE E VENDITA SALUMI E FORMAGGI
torta fritta • vini locali



**IL CULATELLO
IN PARADISO**

La Boutique delle Carni e dei Salumi e il Paradiso del Sapore
sono a Zibello, in provincia di Parma,
in piazza Garibaldi 40, 35 e 36
Chiamateci per ogni informazione:
tel. e fax 0524 99676 - 338 8357178
E-mail: info@boutiquedelculatello.com

Menu Gastronomico della Manifestazione

CULATELLO D.O.P. del Consorzio dei Produttori



Primi Piatti

Gnocco Aperto De.Co.
allo strolghino di culatello

Tagliatelle al culatello

Risotto al culatello

Tortelli al culatello

Delizie di culatello (*a cura della scuola Alberghiera*)

Anolini con fonduta di parmigiano e culatello

Lasagne al culatello



Patatine fritte

Melone

Parmigiano Reggiano

Torte e Sorbetti

RISTORANTE COLOMBO

di Ramelli Patrizia e Sesenna Alessandro s.n.c.

Cucina tipica con piatti tradizionali di famiglia e dolci
di produzione propria della cuoca Patrizia.

Ampia selezione di salumi e formaggi di produzione
propria, dal Culatello Colombo al nostro salame,
al Prosciutto di Parma al nostro Parmigiano Reggiano
a disposizione di tutti i clienti



Via Mogadisco, 119 - Loc. Santa - Polesine Zibello (Pr)

Tel. +39 0524 98114 - Fax +39 0524 98003

Chiuso il Lunedì sera e tutto il Martedì

www.ristorantecolombo.it

info@ristorantecolombo.it



Daniele Persegani

ALBERGHIERA SALSOMAGGIORE TERME

L'Istituto Superiore Magnaghi nasce nel 1961 con sede nel prestigioso Palazzo dei Congressi di Salsomaggiore Terme, divenendo ben presto punto di riferimento formativo per tutti gli operatori del settore e allargando progressivamente la propria utenza sino ad estendersi alle province vicine e assumendo così una dimensione interprovinciale ed interregionale.

Salsomaggiore e la sua Scuola si pongono in un territorio di eccellenza enogastronomica. Attività laboratoriali, stage, tirocini, alternanza scuola-lavoro, collaborazioni con le più grandi realtà enogastronomiche e turistiche rappresentano il cardine di tutti i percorsi formativi per acquisire competenze attraverso l'esperienza diretta.

Attualmente l'Istituto Superiore unisce in sé due anime: l'indirizzo professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e l'indirizzo Tecnico Turistico.

L'indirizzo professionale prevede 4 percorsi quinquennali: Enogastronomia, Enogastronomia opzione Produzioni Dolciarie Artigianali ed Industriali, Servizi di Sala e Vendita e Accoglienza Turistica. Al terzo anno è possibile conseguire la Qualifica Professionale. Il biennio prevede due sedi: Salsomaggiore Terme nel Prestigioso Palazzo dei Congressi e a Parma in viale Gramsci 22. Il triennio successivo si svolge a Salsomaggiore Terme.

L'Indirizzo Tecnico Turistico della durata quinquennale offre una specifica formazione nel settore turistico, in particolare puntando alle competenze linguistiche, tra cui la lingua russa curricolare a partire dal terzo anno.

Ma l'offerta formativa pensa anche ai tantissimi adulti, già occupati o in cerca di occupazione, proponendo corsi serali.

L'Istituto in tutti i suoi indirizzi ha come obiettivo la formazione d'eccellenza portando ad importanti opportunità lavorative.



SOCI PRODUTTORI DEL CONSORZIO DEL CULATELLO

Agricola Tre Valli Soc.Coop Negroni SPA - Zibello 0524 99122

Al Vedel s.r.l. Podere Cadassa - Colorno 0521 816169

**Azienda Agricola Brè del Gallo
di Magnani Alfredo** - Fontanelle 0521 870134

Croce e Delizia di Carraglia Ernestino - Soragna 0524 596061

Delizierie Mastro Mezzadri di Lucca Filippo - Polesine 0524 96151

Italia Alimentari s.p.a. IBIS - Busseto 0376 6801

**La Boutique della carne e dei Salumi
di Parenti Giulio** - Zibello 0524 99676

**Le Roncole di Pedretti Carduccio
e C. s.n.c.** - Roncole Verdi 0524 930015

Ristorante Colombo - Santa Franca di Polesine 0524 98114

Salumi Minozzi di Minozzi Pamela - Busseto 052497088

Salumificio Antica Ardenga s.r.l. - Soragna 3394856800

Salumificio Bonatti La Bastia - Pieveottoville 0524 95235

Salumificio Cacciali Graziano - Zibello 0524 99121

Salumificio Cocchi f.Ili di Cocchi Ildebrando - Zibello 0524 939063

Salumificio Dallatana s.r.l. - Roncole Verdi 0524 935024

**Salumificio Ducale s.n.c.
di Morini e Tortini** - Colorno 0521 815476

Salumificio Soncini Gladis - Roccabianca 0521 876230

Salumificio Squisito - Diolo di Soragna 3471493291

Terre Verdi - Antica Corte Pallavicina s.r.l. - Polesine 0524 96136

Terre Verdiane s.r.l. - Arca Gualerzi - Zibello 0524 932399

**Trattoria Campanini
di Dadomo Maria e C. s.n.c.** - Madonna dei Prati 0524 92569

Trattoria La Buca s.n.c.

di Leonardi Miriam e Lanfredi Laura - Zibello 0524 99214

Come nasce il Culatello di Zibello

Il Culatello di Zibello si produce e si stagiona in quella fascia di territorio che si snoda lungo le rive del Grande Fiume nella provincia di Parma. Lo si ricava dalla coscia del suino allevato secondo le tecniche tradizionali. Il periodo climatico ideale per tale operazione va dai primi di ottobre alla fine di febbraio. La coscia viene privata della cotenna appena staccata dalla carcassa per favorirne il rapido raffreddamento al quale seguirà il sezionamento. Abili mani effettuano un taglio netto a partire dalla testa del femore per tutta la sua lunghezza quasi fino all'articolazione del ginocchio separando la massa muscolare più pregiata. Dopo il distacco la parte viene rifiata con l'asportazione del fondello, che sarà base per la produzione del salame "strolghino". È quindi compattata da cinque o sei giri di spago trasversali, poi con un leggero massaggio la carne viene cosparsa di sale con aggiunta di pepè e bagnata da vino nel quale viene immerso qualche spicchio d'aglio, nessun altro ingrediente o conservante viene utilizzato. Una settimana di riposo perché il sale possa diffondersi in tutta la massa e si passa all'investitura con vesica sempre di suino che sarà stretta da un'imbrigliatura di spago a maglie strette che ne garantirà la perfetta adesione. Ora il Culatello ha preso la sua forma caratteristica, ma tutto questo non basta per ottenere un prodotto di alta qualità; restano le fasi più difficili





SALUMI TRADIZIONALI DELLA BASSA PARMENSE



**Da tre generazioni con oltre 50 anni di esperienza
nella lavorazione delle carni suine italiane**

Spaccio aziendale aperto tutti i giorni

**Disponibile anche lo shop on line
www.culatello.biz**

**Via Garani, 2
43010 Polesine P.se (PR)
Tel 0524-96151
e-mail: mezzadri@culatello.biz**



quali l'asciugatura e la stagionatura che dovranno essere guidate in relazione al clima della zona da inimitabile esperienza quale quella maturata dai produttori del Consorzio del Culatello di Zibello i quali, per autodisciplina, non si avvalgono di strumenti tecnologici per la stagionatura. L'aspetto, il sapore, il profumo di questo prodotto è facile intuire che siano legati essenzialmente all'intelligente gestione delle condizioni climatiche specifiche del territorio e delle caratteristiche delle cantine tipiche della zona.



Preparazione al consumo del Culatello di Zibello

1. Togliere lo spago che riveste il culatello, quindi asportare la vescica (nel caso fosse molto aderente e secca potete immergerlo per circa 1 ora in acqua a temperatura ambiente per facilitare l'operazione).
2. Togliere gli spaghetti trasversali.
3. Sciacquare spazzolandolo sotto acqua corrente in modo che alla fine risulti pulito.
4. Asciugare ben bene con un canovaccio.
5. Se necessario avvolgere in un canovaccio inumidito di vino bianco secco per ... giorni.
6. Toglierlo dal canovaccio e con l'aiuto di un coltello affilato eliminare le impurità esterne e quindi affettare sottilmente.

Salumificio **SQUISITO**



Strada degli Azzali 67
43019 Soragna (PR)
www.salumficiosquisito.it

LA BALLATA DEL CULATELLO

L'INNO DELLA FESTA

I. Strofa:

Nasce in un giorno lontano
anche il suo nome è un po' strano
in via della Fratina
con tanta nebbia e la brina
poi tu lo fai asciugare
quindi lo porti in cantina
lo tratti con tanta cura
poi lo cominci a tagliar.

II. Strofa:

Chi tifa formula uno
chi dice ... il calcio è più bello!
ma mio caro fratello
migliore è il culatello
a fette oppure a cubetti
tonde palline o pezzetti
è proprio un gusto fino
con un bicchiere di vin!

Ritornello:

Il cu, il cu, ecc.

Ritornello:

Il cu, il cu, il culatello
è una delizia che è nata a Zibello
il cu, il cu, il culatello -
quando lo mangi ti levi il cappello
la go, la go, la gocciolina
quando la vedi ti insidia a mangiar
e la festa inizierà
i pensieri spariràn
tanta gioia in mezzo a noi tornerà.

III. Strofa:

Vieni anche tu a Zibello
assaggia un po' il culatello
è un piatto assai prelibato
ti porta gioia al palato.
Mangiane fin che ti pare
certo che mal non può fare
dai vieni, vieni a Zibello
qui c'è una gran rarità!

Ritornello:

Il cu, il cu, ecc.

Finalino:

E la festa inizierà
i pensieri spariràn
tanta gioia in mezzo a noi tornerà





CENSI GIANNI

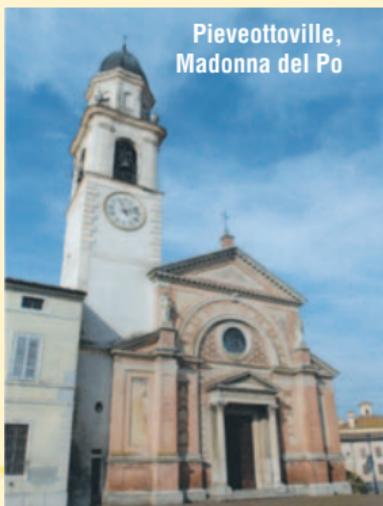
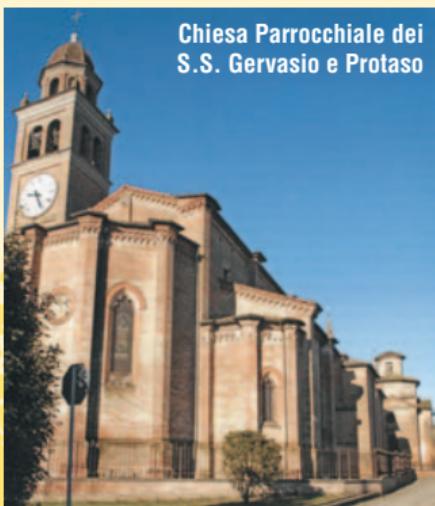
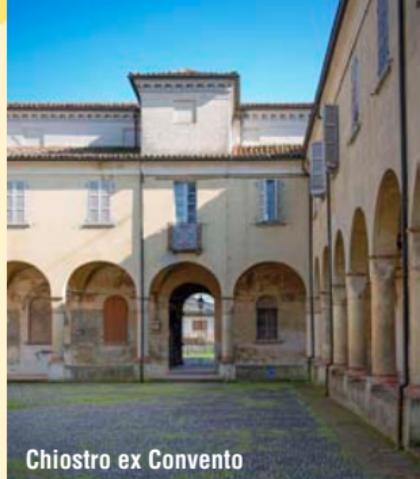
di Censi Franco & C. sas

**Commercio cereali - sementi
Prodotti per l'agricoltura
Fitosanitari - Sale
Legna - Pellet**



**43010 Zibello (PR) - Via Matteotti, 13
Tel. 0524 99142 - E-mail: censigianni@libero.it
Cell. 348 3860381 - 333 6658425**

IL TERRITORIO





SEMENTI - PRODOTTI PER L'AGRICOLTURA ESSICCAZIONE CEREALI E SEMI OLEAGINOSI OPERATORE PRODOTTI BIOLOGICI

43010 Zibello (PR) - via Caduti di Nassiriya 21 - Tel. 052499145 - Fax 0524 99739
Mag. Polesine (PR) - Via Provinciale - Cell. 338 3903917 - Via XXV Aprile
www.cencicereali.com - cencicereali@libero.it



Ecco l'elenco dei nostri prodotti

- Mais nazionale biologico
 - Mais nazionale in conversione
 - Orzo nazionale biologico
 - Soia nazionale biologica
 - Favino nazionale biologico
 - Pisello nazionale biologico
 - Mais nazionale
 - Orzo
 - Grano
 - Soia
 - Girasole
 - Fioccato di mais
 - Fioccato di orzo
 - Fioccato di soia
 - Fioccato di favino
 - Fioccato di mais biologico
 - Fioccato di orzo biologico
 - Fioccato di soia biologica
 - Fioccato di favino biologico
 - Farina di mais biologica
 - Farina di mais
 - Farina di mais in conversione BIO
- Tutti i prodotti possono essere acquistati in conversione BIO**

MANIFESTAZIONI DEL TERRITORIO

LE ASSOCIAZIONI
ORGANIZZATRICI
DELLA FESTA
DEL CULATELLO:

- PRO LOCO ZIBELLO
- AVIS ZIBELLO
- GECO ZIBELLO
- CIRCOLO RICREATIVO PENSIONATI
- COMITATO ARDOLA
- RUN & BIKE
- CORALE E. MUZIO ZIBELLO

Presentano le prossime manifestazioni del territorio:

- **13-03 15^a "Corri a Zibello"**
- **23-04 7^a "Marcia Fonte Miracolese" ad Ardola**
- **04-05 "Elevazione Musicale" corale E. Muzio Zibello**
- **11-06 "Papaveri e Papere" a Pieveottoville**
- **23-06 "Tortellata di San Giovanni" a Pieveottoville**
- **03-07 11^a "Camminata del Culatello" a Pieveottoville**
- **15/16-08 "Festa dell'Anatra" ad Ardola**
- **3/4/5-09 "Festa della Lumaca" a Pieveottoville**
- **12/13/19/20-11 "November Pork" a Polesine-Zibello**
- **18/21-12 "Concerti di Natale" corale E. Muzio Zibello**
- **I Salotti del Culatello (presso il chiostro di Zibello)**
Tutte le 2^o domeniche del mese dal 10 Aprile al 9 Ottobre
- **I giovedì della torta fritta ad Ardola (2^o giovedì del mese)**
dal 10 marzo al 10 novembre





CONAD



Terre d'eccellenza

CONAD

CONAD
Prodotti di qualità





PARTNER DELLA MANIFESTAZIONE



ZIBELLO



ZIBELLO

PANIFICIO · ALIMENTARI
**PORCARI
MAINARDI**

ZIBELLO



BUSSETO



PIEVEOTTOVILLE

CATTANI
CANTINA CATTANI GALLARATE & VICO ROCCABIANCA PIEMONTE

ROCCABIANCA



ALSENO

**Roberto
Pedrazzoli**

S. BENEDETTO PO



POLESINE P.S.E.

S.I.R.I. s.r.l.

I **SEBACH**

PIEVEOTTOVILLE

**FRATELLI
FINETTI**

ZIBELLO



FIDENZA



Demaldè Emanuele
LIQUORI ARTIGIANALI

ZIBELLO

 **CONAD**

PIEVEOTTOVILLE

**Podere Crocetta
Nebbia & Sabbia**

ZIBELLO



Gastronomia
Fava



ZIBELLO



**SURGELATI
a DOMICILIO**

IVAN 335.5291375