

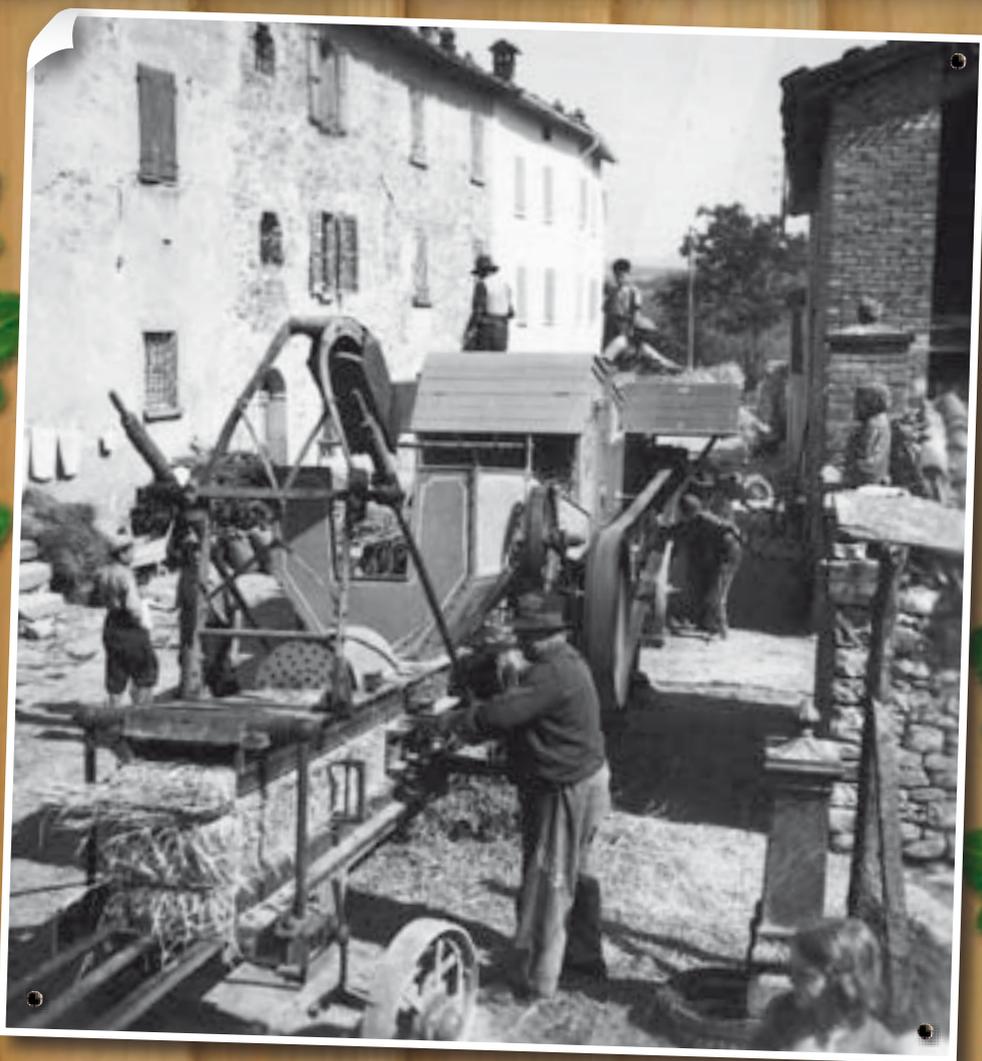


PRO LOCO VARANO DE' MELEGARI

12^A FIERA AGRICOLA DELLA VALCENO

13^A FESTA ED L'ANOLEN

~ 1-2 Maggio 2010 ~



con il patrocinio di



Amministrazione
Comunale di
Varano de' Melegari

COMUNITÀ
MONTANA



DELLE VALLI
DEL TARO E DEL CENO



PROVINCIA
DI PARMA



PROVINCIA
DI PARMA

Presidenza Consiglio Provinciale



Slow Food



Eccoci alle soglie dell'evento che apre le porte alla stagione estiva varanese del 2010: la Fiera Agricola della ValCeno; che come ogni anno, rinnova l'appuntamento agli amanti della campagna, racchiude in se angoli e momenti legati alle nostre antiche tradizioni, al folclore, alla memoria storica, alla cultura popolare, al gastronomico ed al divertimento. Varano Melegari, paese ad origine tendenzialmente agricola, è inserito nel meraviglioso contesto della ValCeno, una valle che si snoda da Fornovo Taro fino alle pendici del Monte Penna, che alterna piccole valli incontaminate a freschi corsi d'acqua, campi coltivati a piccoli borghi e boschi. Questo è il quadro che il visitatore troverà nel partecipare ai due giorni di festa, oltre ad un piatto di anolini fumanti che le nostre resdore prepareranno per l'occasione. Vi aspettiamo!

Pro Loco Varano de Melegari



Amministrazione
Comunale di
Varano de Melegari

Anche per la 12^a edizione della Fiera Agricola della Valceno porgo con gratitudine il saluto ed il ringraziamento dell'Amministrazione Comunale a tutti i partecipanti, agli operatori del settore a tutti gli organizzatori. Questo appuntamento è ormai una tradizione consolidata, una opportunità per tutta la vallata per mettersi in mostra e far conoscere quanto di meglio può offrire, un'occasione di incontro per tutti gli operatori e per tutti coloro che desiderano conoscere da vicino l'antica civiltà contadina. Una manifestazione che contribuisce in modo rilevante alla valorizzazione ed alla promozione del nostro territorio.

Il sindaco Luigi Bassi

COMUNITÀ
MONTANA



DELLE VALLI
DEL TARO E DEL CENO

La fiera agricola della Valceno sta assumendo notevole importanza nel calendario delle Fiere organizzate nella nostra provincia. Grazie all'impegno degli organizzatori che vede una grande attenzione per quanto riguarda il recupero dell'aspetto storico e culturale, senza tralasciare peraltro l'importante aspetto dell'alimentazione e un importante sguardo al futuro. La manifestazione ha visto sempre più aumentare negli anni la sua importanza nel panorama agro-fieristico provinciale. La Comunità Montana delle valli del Taro e del Ceno si ritrova appieno in questa progettualità e si unisce agli amici di Varano negli intenti comuni e negli obiettivi di promozione della manifestazione.

L'Assessore all'Agricoltura Maria Cattani



PROVINCIA
DI PARMA

L'evento fieristico di Varano Melegari dedicato ai prodotti di qualità costituisce per il territorio della Val Ceno un classico appuntamento finalizzato al mondo agricolo. La fase di difficoltà economica, che attraversa tutti i settori produttivi, non ha certamente risparmiato il settore del primario, già sottoposto ad una pesante crisi strutturale. L'agricoltura e l'agrosettore, baluardi della nostra economia, stanno reagendo, cercando di cogliere le opportunità derivanti dal Piano di Sviluppo Rurale. La testimonianza di questa volontà è dimostrata dai Progetti di filiera che hanno positivamente interessato Aziende Agricole e Caseifici.

Vicepresidente Provincia di Parma Dott. Pier Luigi Ferrari



PROVINCIA
DI PARMA
Presidenza Consiglio Provinciale

La fiera agricola della Valceno si conferma tra le rassegne più interessanti dell'Appennino parmense. Oltre ad essere una manifestazione importante in campo agricolo è diventata il luogo d'incontro non solo per gli operatori del settore, ma anche di gente proveniente dagli altri comuni, risultando così di interesse economico e turistico per Varano e i suoi cittadini. Desidero pertanto confermarle, a nome del Consiglio Provinciale, il patrocinio alla 12^a Edizione della Fiera Agricola della Valceno

Il Presidente del Consiglio Provinciale Dott. Meuccio Berselli



La Camera di Commercio riconosce l'interesse ed il valore della ormai consolidata iniziativa "Fiera Agricola della Valceno": a maggior ragione oggi, quando il perdurare della difficile congiuntura economica richiede sforzi per sostenere l'agricoltura provinciale ed il proprio particolare valore anche dal punto di vista turistico ed ambientale. L'Ente, infatti, crede nelle iniziative, anche locali, finalizzate allo sviluppo socio-economico del territorio, che vadano nella direzione dell'incremento della competitività del territorio stesse, del sistema delle imprese e della sua valorizzazione turistica.



Slow Food

~ PROGRAMMA ~

VENERDI 30 APRILE

SALA CIVICA Ore 21.00 proiezione del film documentario "Terra Madre" di Ermanno Olmi (*presentato come Evento Speciale al Festival di Berlino 2009*)

SABATO 1 MAGGIO

PRÈ ED LA FÈRA Valceno Country Festival
Le canzoni popolari delle Mondine di Robbio (Pavia)

PARCO CORDANI La Festa ed l'Anulèn (*mezzogiorno*)
Risottata dei maestri cuochi di Robbio (Pavia) e
grigliata (*sera*)

PRATO BAZZINOTTI Triatlhon del Boscaiolo

ITINERANTE I Motofolk - Cantastorie itinerante

ITINERANTE I muli dell'Alta Valceno

P.ZA MICHELANGELO La Ghironda - Arte, cultura e mestieri (Savigliano - MO)

CORTE DEL CASTELLO Enodegustazioni "Franciacorta e l'Umbria"

DOMENICA 2 MAGGIO

PRATO BAZZINOTTI I Canto Sociale - Canti di aia, filanda e risaia

BORGO GRANDE I cestai di Canossa (Reggio Emilia)

PRÈ ED LA FÈRA I Butteri della Maremma (Spettacolo equestre)

PARCO CORDANI La Festa ed l'Anulèn (*mezzogiorno*)

SALA CIVICA 4° Concorso del salame nostrano

SABATO 1 e DOMENICA 2 MAGGIO

PRÈ ED LA FÈRA Esposizione trattori d'epoca
Mostra dei micromotori funzionanti di Iader Bagnoli
Mercato del bestiame
La fattoria degli animali
Tartagioia (per i bambini)
Le merende della Nonna
I panigacci di Podenzana
Indovina il peso vinci il maialino

PRATO BAZZINOTTI Esposizione attrezzature agricole e industriali

BORGO PICCOLO Mostra fotografica "Il mondo rurale della Valceno"

BORGO GRANDE Valceno in tavola - Mercato produttori della valle

~ VENERDI 30 APRILE ~

PRESSO AULA CIVICA - ORE 21.00

La ProLoco di Varano Melegari aderisce al progetto Slow Food - Terra Madre, per la salvaguardia del territorio, dell'ambiente, dell'alimentazione sana, delle tradizioni, della biodiversità e apre la Fiera Agricola 2010 con la

PROIEZIONE DEL FILM DOCUMENTARIO "TERRA MADRE"

di **ERMANNOLMI** (Leone d'oro alla carriera - Venezia 2009
regista de "L'albero degli Zoccoli")

Presentato come Evento Speciale in Prima mondiale al Festival di Berlino 2009.

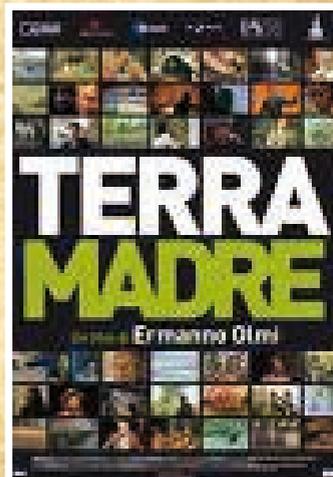
Ermanno Olmi costruisce un documentario, un film d'inchiesta limpidamente autoriale, che fa i conti con il destino del pianeta.

Una poetica riconoscibile e riconducibile a tutta la sua opera precedente ma sorprendente per la sua unicità formale nel panorama del genere documentario.

«Solo la sensibilità di Ermanno Olmi - afferma Carlo Petrini ideatore di Slow Food - poteva interpretare l'alto valore etico e morale di questa straordinaria assise che è Terra Madre. Una rete planetaria fatta di uomini, pensieri, lavoro e culture presente in 153 Paesi del mondo, che va seminando e coltivando le giuste idee di difesa della biodiversità, rispetto dell'ambiente e dignità del cibo, per un futuro di pace e di armonia con la Natura».

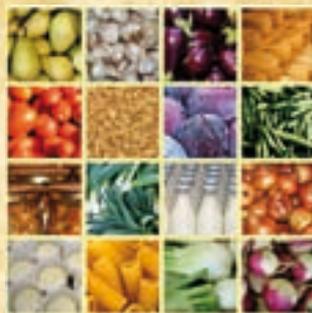
Introdurrà la serata ed il progetto il referente Slow Food signor Arnaldo Maghenzani

Entrata libera



Presente in Fiera lo Stand informativo del Gruppo d'Acquisto Solidale (GAS).

Il Gruppo d'Acquisto Solidale (GAS) si costituisce per favorire la riflessione sui temi dell'alimentazione con prodotti biologici, per favorire l'acquisto da parte dei soci dei prodotti stessi a prezzi accessibili e per stabilire patti fiduciosi tra consumatori e produttori (soprattutto locali).



~ SABATO 1 E DOMENICA 2 MAGGIO ~

PRATO DELLA FIERA - DALLE ORE 11.00

1° VALCENO COUNTRY FESTIVAL

PROGRAMMA

SABATO 1 MAGGIO

- ore 11,00: Corso gratuito per bambini e adulti
- dalle ore 15,00: Pomeriggio Country con DJ Steve
- ore 17,00: Concerto con il gruppo "Spaghetti Jensen"
- dalle ore 21,00: dopo la grigliata la serata di balli prosegue sotto la tensocopertura al Parco Cordani con l'esibizione dei gruppi Valceno Country dance di Varano, gli Heel Touch di Pellegrino, i Country road di Trecasali, i Valdo's Country dancers di Fidenza. Con i DJ Illo e Loris.

DOMENICA 2 MAGGIO

- ore 11,00: Corso gratuito per bambini e adulti
- dalle ore 15,00: Pomeriggio Country con i DJ Steve e Simo.

ESPOSIZIONE DI AUTO AMERICANE
E BANCARELLE COUNTRY



~ SABATO 1 MAGGIO ~

PRÈ ED LA FÈRA - ORE 16.00

MONDINE DI ROBBIO

Balli e canti popolari

Avremo ospiti per tutta la giornata una delegazione del paese di Robbio (Pavia) famoso per la produzione del riso Gallo

Il paese a forte tradizione contadina, organizza da 25 anni un palio delle contrade chiamato "Palio ed l'urmon" in onore di un grosso olmo che per più di duecento anni ha vissuto all'ombra della chiesa del paese.



PARCO CORDANI - ORE 19.00

MAXIRISOTTATA Curata dai maestri cuochi del Comitato del Palio di Robbio (Pavia)

Seguirà la grigliata
della Pro Loco di Varano

Presente in Fiera lo stand
dell'Associazione Nazionale Celiachia
con torta frita e torte senza glutine



~ SABATO 1 MAGGIO ~

PRATO BAZZINOTTI - DALLE ORE 10.30

TRIATHLON DEL BOSCAIOLO

1ª Prova del Campionato Italiano

Organizzato dall'Associazione Boscaioli dell' Appennino Parmigiano Reggiano con l'assistenza tecnica di Carlo Oppici - concessionario Husquarna Ozzano Taro - Collecchio (Parma)

FASE ELIMINATORIA

dalle ore 10.30

FASE FINALE dalle ore 15.00



PIAZZA MICHELANGELO

LA GHIRONDA

Arte, cultura e spettacolo a cura del Circolo La Ghironda (Savigliano sul Panaro (MO))



GLI ARTIGIANI GIROVAGHI LOMBARDI

Presenti in Fiera con i loro mestieri in via di estinzione



~ SABATO 1 E DOMENICA 2 MAGGIO ~

BORGO PICCOLO

IL MONDO RURALE DELLA VALCENO

1° Concorso fotografico

Scorci, personaggi, momenti di vita, il lavoro nei campi, paesaggi della nostra Valle.

Le opere, solo digitali, dovranno pervenire alla Pro Loco di Varano de' Melegari (info@prolocovarano.it) entro il 24 Aprile 2010.

Le opere verranno esposte nel Borgo Piccolo il 1 e il 2 Maggio.



BORGO GRANDE

MERCATO AGRICOLA DELLA VALCENO

Troverai in vendita
i migliori prodotti
della Valle

PRÈ ED LA FÈRA

PANIGACCI DI PODENZANA (Lunigiana)



Il panigaccio, specialità di tutto il comune di Podenzana, si prepara amalgamando la farina di grano con sale e acqua, fino a ottenere un impasto denso, che viene quindi messo in testì di terracotta, impilati gli uni sugli altri e fatti arroventare.

Si consuma ancora caldo, accompagnato da salumi e formaggi, pesto, sugo di funghi, marmellata, nutella o condito con olio extravergine di oliva e formaggio grattugiato.



~ SABATO 1 E DOMENICA 2 MAGGIO ~

PRÈ ED LA FÈRA

MOSTRA RIPRODUZIONI FUNZIONANTI IN MINIATURA DI MOTORI D'EPOCA

Realizzati da Iader Bagnoli

Potrete ammirare la riproduzione di: Super Landini, Waterloo Boy, Wakuum motor B.I. Lanz Bulldog H112, Slanzi B2, Moto Guzzi normale, B.I. V.20, Slanzi Balilla, Elwe, Rider Ericson, Elwee 2, Mercedes, Continental, Stirling, Duetto, Wakuum motor, Cirrus, Super landini fisso e un tornio.



PRÈ ED LA FÈRA

MOSTRA TRATTORI D'EPOCA

Curata da Gianfranco Marchini, Giuliano Turchi, Francesco Gabelli e Gianfranco Naummi. Inoltre sarà esposta la **Mostra Fotografica "La storia del trattore agricolo dal 1900 al 1955"** con foto di oltre 120 case costruttrici che hanno fatto epoca.

PRÈ ED LA FÈRA

ESPOSIZIONE ATTREZZATURE AGRICOLE E INDUSTRIALI

In Fiera i rivenditori: New Holland, John Deere, Landini, Case, Same, Deutz, Renault, Fendt, Massey Ferguson, Stayer, Lamborghini.



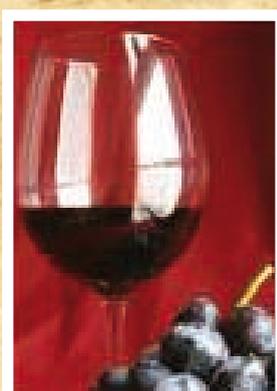
~ SABATO 1 MAGGIO ~

CORTE DEL CASTELLO - DALLE ORE 11.00 ALLE 18.30

ENODEGUSTAZIONI IN CASTELLO

In collaborazione con le Cantine e i Produttori partecipanti all'iniziativa, Nausica Opera e la Pro Loco di Varano de' Melegari, sono lieti di presentare questo caratteristico appuntamento nel Castello Pallavicino, per la giornata dedicata alla degustazione di importanti realtà enologiche provenienti dalle zone del Franciacorta e Umbria.

Saranno inoltre presenti espositori gastronomici del settore agro alimentare italiano provenienti da diverse regioni d'Italia.



~ SABATO 1 MAGGIO ~



A grande richiesta tornano i
MOTO FOLK



**I MULI
DELL'ALTA VALCENO**

~ SABATO 1 E DOMENICA 2 MAGGIO ~



PRATO DEGLI ANIMALI
**INDOVINA IL PESO
VINCI IL MAIALINO**

Dalle ore 16,00 alle 17,00 iscrizione
ore 17,30 pesatura



PRÈ ED LA FÈRA
TARTAGIOIA
Ritorna a grande richiesta



MERCATO DEL BESTIAME



PRÈ ED LA FÈRA
LE MERENDE DELLA NONNA
Verranno distribuite gratuitamente nei pomeriggi
della fiera dal Circolo "La Contrada"
di Viazzano.

~ SABATO 1 E DOMENICA 2 MAGGIO ~

PRÈ ED LA FÈRA

LA FATTORIA DEGLI ANIMALI



~ DOMENICA 2 MAGGIO ~

SALA CIVICA - ORE 16,00

4° CONCORSO DEL SALAME NOSTRANO

Valceno - Valtaro - Val Stirone

I salami devono essere consegnati entro
Venerdì 30 Aprile presso la Pro Loco di
Varano de' Melegari - Parco Cordani
Per informazioni Giovanni 328 3128274.
Premiazione alle ore 17.00.



BORGO GRANDE
I CESTAI DI
CANOSSA

~ DOMENICA 2 MAGGIO ~

PRATO BAZZINOTTI - ORE 15,00

**CHI L'È MEI A NASER UN'OCA
AS LAVORA DÌ E NÒT E LA PAGA L'È SEMPAR POCA!**

Presentato da i "Cantasociale"

Storie e canti d'aia, filanda e risaia.

Il canto della fatica a far rivivere la civiltà contadina e delle filande nella pianura lombardo-piemontese.

I racconti, le filastrocche da contare, cantare... ricordare insieme.

Il piacere di riascoltare il suono perduto del dialetto, di canti e canzoni di lavoro e di osteria, della musica popolare aggiornati e riproposti con rispetto dei suoni antichi.



~ DOMENICA 2 MAGGIO ~

PRÈ ED LA FÈRA - ORE 17,00

I BUTTERI DELLA MAREMMA



~ SABATO 1 E DOMENICA 2 MAGGIO ~

PARCO CORDANI - ORE 12,00

FESTA ED L'ANOLÈN

Perché dedicare una festa all'anolino?

Non c'è Pasqua o Natale o festa che in ogni casa, su ogni tavola varanese non venga presentata per il pranzo una fumante zuppiera di anolini. Il menù è quello, fuori discussione, all'approssimarsi delle feste, insieme agli ultimi scambi di auguri, le massaie varanesi non dimenticano mai di chiedere alle amiche:

"E't bèle fat i'anulèn?" (hai già fatto gli anolini?) Cosa ci lega quindi a questo piatto così autorevole da essere riservato agli eventi importanti, così esclusivo da essere proposto in tavola solo nei giorni di festa, ma soprattutto così buono?

Forse la storia ne sa qualcosa; si dice infatti che nel 1800, alla corte di Maria Luigia, moglie di Napoleone e Duchessa di Parma, operasse un abile ed attento cuoco, Vincenzo Agnelotti che, conoscendo profondamente il raffinato palato della Duchessa, si fosse lasciato scappare la storica frase: "Solo al Re Anolino la Duchessa Maria Luigia porge l'inchino".

Sia quindi per la memoria storica, per la tradizione o per il piacere del palato, fatto sta che ogni

anno Varano dedica al "Re Anolino" la prima festa della stagione. Venti massaie varanesi si diletano nella preparazione di questa elaborata pietanza, ricercando con cura gli antichi ingredienti voluti dalla tradizione, carne mista fra manzo, vitello e maiale, bollito per ore con verdure, cipolle, carote, chiodi di garofano sale e acqua. A questo aggiungono Parmigiano, pane raffermo bagnato con il bollente sugo dello stracotto, uova, una grattata di noce moscata ed il trito di carne mista. A parte le massaie preparano la sfoglia: farina bianca a fontana e uova nostrane, un pizzico di sale. A



questo punto si ha l'incontro tra i protagonisti dell'anolino: la sfoglia avvolge il ripieno diviso in cubetti grossi come nocchie e depositato in fila sulla striscia di sfoglia. Ogni cubetto vestito di sfoglia, viene diviso, svuotato dall'aria, schiacciato e con uno stampo rotondo, liscio o dentellato, delle dimensioni di una moneta, viene tagliato.

L'anolino è fatto ma la magia non è finita, nell'attesa di essere consumato, viene disposto in rigorosa fila con gli altri, identici compagni, su un ripiano di legno sul quale è stata stesa una tovaglia di cotone. Gli anolini in geometrico schema vengono contati, coperti, sistemati in luogo fresco e lasciati riposare una notte. Il mattino presto le massaie preparano un succulento brodo di carne con manzo, gallina o cappone. A cottura ultimata colano il brodo, lo sgrassano, lo rimettono sul fuoco ed alla prima ebollizione vi tuffano gli anolini preparati precedentemente, lasciando bollire per dieci minuti circa. Il Re della tavola è pronto, le zuppierie fumanti sono al centro delle tavole della Fiera Agricola della Val Ceno, il mestolo sminestra la meravigliosa pietanza nei piatti fondi, dove con una spolverizzata di Parmigiano grattato è pronto per soddisfare anche il palato più esigente.



Vi aspettiamo!



**PIÙ
POTENZA
PER FARE
DI PIÙ.**

ibmachi.com

New Holland sceglie lubrificanti **AGIP**



YOUR SUCCESS - OUR SPECIALTY

CONSORZIO AGRARIO PARMA

CONC. PER LA PROVINCIA DI PARMA E REGGIO EMILIA

Str. dei Mercati, 17 - PARMA - INFO 0521.928470

www.consorzioagrarioparma.it

info@consorzioagrarioparma.it

