



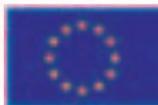
PRO LOCO VARANO DE' MELEGARI

# 17<sup>a</sup> Edizione



# VALCENO IN TAVOLA

Rassegna culturale e gastronomica  
alla scoperta  
delle vecchie tradizioni



DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA  
DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA

Fondo Europeo Agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali



Regione Emilia Romagna



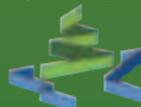
BANCA MONTE PARMA



PROVINCIA  
DI PARMA

VALCENO

COMUNITÀ  
MONTANA



DELLE VALLI  
DEL TARÒ E DEL CENO

AUTUNNO - INVERNO  
2010 - 2011

# **DORMIRE IN B&B**

## **pernottamento e prima colazione**

Le strutture aderenti alla rassegna:

### ***Agriturismo Ca' d'Alfieri***

Loc. Predario, 1 - Bardi  
Tel. 0525 77174 - Cell. 347 8927775 - info@cadalfieri.it  
20 posti letto - dai € 30,00 ai € 40,00 a persona

### ***Agriturismo "Il Madone"***

Loc. Madone 94 - Solignano  
Tel. 0525 54220  
8 camere doppie - 1 camera con servizi per portatori di handicap

### ***Agriturismo La Collina del sole***

Strada Valle - S. Lucia di Varano Marchesi (Medesano)  
Tel. 0525 59015 - aschivazappa@libero.it  
14 posti letto - € 50,00 a camera doppia

### ***Agriturismo Neverland***

Loc. Montebello 120 - Varsi  
Tel. 393 8358092 - edieffe@ymail.com  
5 camere - € 35,00 a persona

### ***Agriturismo Pastore***

Via Solferino 183 - Ramiola (Medesano)  
Tel. 0525 305522 - info@agriturismo-pastore.com  
5 camere, 15 posti letto - € 40,00 a persona

### ***B&B Al merlo angelico***

Case Bazzini 10 - Vianino  
Tel. 0525-58119 - merloangelico@libero.it  
3 camere con bagno, 6 posti letto € 60,00 - € 70,00 camera doppia

### ***B&B Alla Vecchia Palta***

Vicolo S. Pietro 12 - Varsi  
Tel. 0525 74418 - Cell. 338 4557072 - roboni@cheapnet.it  
2 camere, 4 posti letto - € 30,00 a persona

### ***B&B Cà d'Bertula***

Via Pieve 25 - Varsi  
Tel. 0525 74117 - Cell. 333 3278194 - elviravolpi@tiscalinet.it  
1 camera, 3 posti letto - € 30,00 a persona

### ***B&B Cà del Chino***

Loc. Cà del Chino di Montesalvo - Varano de Melegari  
Tel. 0525 53318 - Cell. 339 5008731  
2 camere, 6 posti letto - € 30,00 a persona

### ***B&B Cà del Lupo***

Loc. Bergazzi di Gravago - Bardi  
Tel. 0525 77177 - Cell. 347 2483601 - info@cadelupo.com  
3 camere, 6 posti letto - € 45,00 a persona in camera doppia

### ***B&B Costa Pallavicino***

Via Costa Pallavicino 96 - Specchio - Solignano  
Tel. 0525 58126 - Cell. 338 6064521  
3 camere, 6 posti letto - € 25,00 a persona

### ***B&B L'Ape Regina***

Loc. Montesalvo - Varano de Melegari  
Tel. 0525 53279 - Cell. 348 4976063  
1 camera, 3 posti letto - € 30,00 a persona

### ***B&B La Bianca Marmotta***

Loc. Virginia - Bardi  
Tel. 0525 71001 - Cell. 348 3708869 - biancamarmotta@yahoo.it  
2 camere, 4 posti letto - € 30,00 a persona

### ***B&B La Coloretta***

Via Provinciale per Pellegrino 19 - Varano de Melegari  
Tel. 0525 53736 - Cell. 329 3857024  
1 camera, 4 posti letto - € 40,00 a persona

### ***B&B La Marmottina***

Via Carpana 171 - Bardi  
Tel. 328 5938721  
2 camere, 4 posti letto - € 30,00 a persona

### ***B&B La Vecchia Quercia***

Strada Spagnano 29 - Fornovo  
Cell. 334/3545492 - 366/3142322 - info@beblavecchiaquercia.it  
2 camere, 4 posti letto - € 70 a persona

### ***B&B Prati dei Campassi***

Loc. Cà Campazzo 1 - Predario (Bardi)  
Tel. 0525 77351 - Cell. 333 3907082 - igieannalisa@libero.it  
2 camere, 4 posti letto - € 34,00 a persona

Per l'elenco completo delle strutture ricettive [www.turismo.parma.it](http://www.turismo.parma.it)

# SUA MAESTÀ IL MAIALE

*«Davanti al primo maiale della storia l'umanità scoprì improvvisamente la gioia di vivere...*

*L'uomo poteva avere una fonte alimentare illimitata ed un sacco di tempo libero da utilizzare per attività ludiche prima sconosciute: insaccare i salami, stagionarli, mangiarli»*

## **2010 Sua maestà il maiale, il re della tavola.**

Anche quest'anno in ValCeno, a partire dal mese di novembre, abbiamo intenzione di prendervi per la gola: Soppressata con polenta abbrustolita, Salciccia in umido con fagioli, Sanguinacci fritti nel lardo, Arista al forno con patate, Cotechino con le verze, Risotto mantecato con pasta di salame, Tortelli con verdure e salsiccia, Coscia di maiale in crosta, per non parlare di favolosi salumi che, questo meraviglioso Re della tavola, ci regala ogni anno.

Così, anche nel 2010 si ripete una rassegna enogastronomica che cresce e si rinnova da 17 anni e che, mette golosi, curiosi e buongustai al cospetto di Sua Maestà il maiale. È proprio lui l'animale simbolo della tradizione contadina, chiave di lettura per una affascinante cultura rurale da conoscere, che ha preso il sopravvento su tutte le rassegne gastronomiche della nostra zona.

Ed insieme a lui si passa dalla tradizione alla storia medioevale, dal simbolismo religioso al buon auspicio, dalla leggenda all'economia rurale, e finalmente alla cucina, ai valori nutrizionali alle antiche ricette, alla riscoperta dei suoi favolosi piatti.

Gli oltre 35 ristoratori che ogni anno partecipano a questa rassegna, tutto questo l'hanno capito bene, come pure gli oltre 6000 ospiti che ogni anno arrivano nel nostro territorio per immergersi nel calore, nella tradizione e nei sapori che solo le nostre atmosfere riescono a trasmettere. Il visitatore rimarrà colpito da questa cornice caratteristica; colline coltivate, vigneti, terre boschive, fiumi e rii a fondovalle che accompagnano strade strette e tortuose. Piccoli paesini sparsi nelle campagne accolgono i deliziosi ristoranti che proporranno ricchi e prelibati menù a base di maiale e di prodotti caratteristici della zona.

L'invito e l'augurio è quello di lasciarvi coinvolgere anche per un solo giorno dal fascino del nostro Re. Buon Appetito

*Pro Loco Varano de' Melegari*

# CONSORZIO DI TUTELA DEL SUINO NERO



Il “**Consorzio di Tutela del Suino Nero Parma**” è nato nel 2006 su iniziativa degli Enti Promotori e di una ventina di Allevatori accomunati dalla passione per questo suino e dalla ricerca di grande qualità nei prodotti che da esso ne derivano ed ha come compito il miglioramento, la valorizzazione, la diffusione della razza e la tutela del consumatore finale.

Il Consorzio si è dotato di Disciplinari che definiscono e regolano le fasi di allevamento e di trasformazione delle carni suine derivate da capi iscritti all’Anagrafe Consortile dei Suini a marchio Consorzio di Tutela che controlla e garantisce che tali dettami vengano rispettati.

Il Consorzio fornisce inoltre il supporto necessario al fine di garantire la tracciabilità di tutti i passaggi di filiera assegnando ad ogni allevatore iscritto all’Albo un codice identificativo alfanumerico che contraddistingue esclusivamente le carni dei suini che siano stati allevati all’interno del comprensorio della provincia di Parma secondo una delle due tipologie di allevamento riconosciute: brado e stabulato.

Il Marchio del Consorzio accompagna e firma le carni ed i prodotti ottenuti dal Suino Nero di Parma lungo tutto il percorso, fino al consumatore finale. Le fasi di allevamento, macellazione, trasformazione in salumi e vendita delle carni, come anche la proposta di ristorazione di territorio, sono attentamente seguite e controllate, per evitare la confusione con carni estranee a quelle dettagliate dai Disciplinari.

Il consumatore, quindi, potrà avere la certezza che il prodotto acquistato è frutto di procedure rigorose attuate seguendo i dettami della tradizione: saprà chi lo ha allevato, chi macellato, chi lavorato, chi trasformato, venduto e così via, per una totale tracciabilità garantita dal Marchio del Consorzio.

## I PUNTI VENDITA

### ***Bocchi Lucedio e C. sas***

Piazza Italo Pizzi, 5 - Fornovo Taro  
Tel./Fax 0525 2484

### ***Le colline della Luna***

Strada Campannara, 32 - Miano di Medesano  
Cell. 328 9636693

[www.lecollinedellaluna.it](http://www.lecollinedellaluna.it) - [info@lecollinedellaluna.it](mailto:info@lecollinedellaluna.it)

### ***Macelleria Brianti Aldo***

Via Solferino - Fornovo Taro  
Tel./Fax 0525 2258

[www.alusem.it](http://www.alusem.it) - [lucabrianti@virgilio.it](mailto:lucabrianti@virgilio.it)

# GLI ALLEVAMENTI



## **Azienda Agricola Bassi Giampiero**

Castello di Serravalle, 70 - Varano de' Melegari  
Tel./Fax 0525 550054

## **Azienda Agricola Borgo Cà del Fabbro**

Loc. Cà del Fabbro - Val Noveglia - Bardi  
Tel./Fax 0525 1970111 - Cell. 345 2932960

## **Azienda Agricola Brugnoli F.lli**

Via dei Castagni, 1 - Bardi  
Tel. 0525 71650 - Cell. 348 3300953  
www.aziendabrugnoli.it - brugnoli.enzo@libero.it

## **Azienda Agricola Cà del Fuoco**

Loc. Lago Rio Brugnola, 236 - Gravago Bardi  
Tel./Fax 0525 77312 - 0525 71959

## **Azienda Agricola Dondi Enrico**

Solignano  
Tel./Fax 0525 0521 806036  
e.dondi@alice.it

## **Azienda Agricola Le colline della Luna**

Strada Campannara, 32 - Miano di Medesano  
Cell. 328 9636693  
www.lecollinedellaluna.it - info@lecollinedellaluna.it

## **Azienda Agricola Monte Prinzerà**

Loc. Piazza di mezzo Sivizzano - Forno Tarò  
Cell. 339 3028235  
aziendaprinzerà@libero.it

## **Società Agricola S. Paolo di Brianti Luca**

Strada per S. Andrea 82 - S. Lucia Medesano  
Tel./Fax 0525 2258 - 0525 59150  
www.alusem.it - lucabrianti@virgilio.it



# SPACCIO AZIENDE CASEARIE

## **Caseificio San Martino**

Loc. Piani di Riva - Varano Melegari  
Tel. 0525 53101  
Vendita parmigiano, burro, caciotta, crema di formaggio, salumi

## **Caseificio Valceno**

Loc. Ponte Vetrione - Varsi  
Tel. 0525 750180 - info@caseificiovalceno.com  
Aperto tutti i giorni 8.00 - 13.00 / 16.00 - 20.00



# FORNOVO - EVENTI 2010

Domenica 31 Ottobre / Lunedì 1 Novembre

## **VINI DI VIGNAIOLI**

9<sup>a</sup> Edizione

Rassegna internazionale di vini naturali con  
degustazione e vendita diretta dei vignaioli



# 5-6-7 NOVEMBRE

Osteria CASE CASELLI di Silvana e Cristina  
Str. per S.Lucia - S.Andrea Bagni - Medesano  
tel. 0525 59225 - 393 1056997



Affettato di prosciutto e cicciolata  
con cipolline in agrodolce  
Salame fritto al vino bianco

\*

Riso con verza  
Gnocchetti tricolore con pasta di salame

\*

Fegato alla veneziana  
Guancialini in umido con purè  
Bollito misto con piedi ossa  
e cotichino con salsa

\*

Misto di torte caserecce

\*

Caffè, digestivo  
Lambrusco Marcello - Rosa nera  
Forte Rigoni, Malvasia

€ 25,00 prenotazione obbligatoria  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 5-6-7 NOVEMBRE

Ristorante MILANO  
Via Solferino 2/6 - Fornovo Tarò  
tel. 0525 2371  
info@ristorantemilano.biz



Selezione di salumi di maiale nero  
(*Salame, pancetta, spalla cotta e prosciutto*)  
con pane di montagna F.lli Lusignani  
Tortelli di pere (Spadone) e taleggio  
con soffritto di pasta di maiale nero e porri  
Tagliatelle di grano antico con guanciale di  
maiale nero, fave e riduzione di lambrusco

\*

Coppa di maiale nero marinato con bacche  
di bosco e salsa ai porcini di Borgotaro  
Faraona con ripieno di strolghino  
in crosta d'argilla

\*

Tortino di patate rosse della Valceno  
Soufflè di zucca e cioccolato bianco  
su cialda speziata

\*

Caffè, digestivo  
Lambrusco Colli Parma Az. Villa Bianca

€ 35,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 5-6-7 NOVEMBRE

Agriturismo MONTE PRINZERA

Loc. Piazza di Mezzo - Sivizzano - Fornovo Taro

tel. 0525 56504 - 339 3028235

www.agriturismomontepinzera.it

aziendamprinzera@libero.it



Salumi misti di maiale nero  
Tris di crostini con battuta di lardo,  
gola, formaggio fuso con pesto di salame

\*

Lasagnette con ragù di maiale nero  
Cappelletti in brodo con stracotto di maiale nero

\*

Salame fritto al vino bianco con cipolle rosse  
Stinco arrosto

Costine al forno con contorno di patate  
arrosto e verdura di stagione

\*

Crostata di prugne settembrine

\*

Acqua, caffè  
Lambrusco, Malvasia S. Ilario,  
Rosso di Parma

**€ 30,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



## Scorci della Valceno



Flavio Nespi

Contile m. 718 s.l.m. - Abitanti 23



## BARDI - EVENTI 2011

6 - 7 Agosto 2011

**37<sup>a</sup> MOSTRA NAZIONALE  
del Cavallo Bardigiano**

13 Agosto 2011

**Festa dell'emigrante e delle genti della Valceno**

Agosto 2011

**Festa agricola dell'Antica Trebbiatura**

# 13-14 NOVEMBRE

**Agriturismo NEVERLAND**

Loc. Montebello, 120 - Varsi

cell. 393 8358092

www.secondastellaadestra.com- edieffe@ymail.com



Insalata del passato  
Prosciutto cotto di spalla  
Polpette di coppa e verze



\*  
Minestra d'orzo con zampetto  
Pizzoccheri alla "Montebello"

\*  
Spalla di maialino nero croccante  
con spinaci e spezie  
Salsiccia di maiale nero con passata  
di cavolfiori bianchi  
Contorno di patate arrosto al rosmarino

\*  
Mousse di cioccolato  
Torta di mele

\*  
Acqua, Caffè  
Malvasia secca, Barbera mosso,  
Gutturnio mosso e fermo  
della Cantina Gandolfi

**€ 33,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria**

**SABATO - DOMENICA**



# 13-14 NOVEMBRE

**Ristorante IL FALCO**

Località Fornello di Pessola - Varsi

tel. 0525 70102

info@villaggioturisticoilfalco.it



Salumi misti di "Sua Maestà"  
con cipolline in agrodolce



\*  
Agnolotti con sugo di pasta di maiale

\*  
Fegato di maiale in retina con polenta  
Ganassini di maiale in umido

\*  
Torte caserecce

\*  
Caffè, acqua  
Gutturnio Lambrusco ½ a persona

\*  
**€ 25,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria**

*Sabato si balla  
con l'orchestra Marco e Mario*

**SABATO - DOMENICA**



# 12-13-14 NOVEMBRE

Osteria MIODINI  
Via C. Miodini 24 - Loc. Sivizzano - Fornovo  
tel. 0525 56398



Antipasti misti

\*

Gnocchi di pasta di salame

Pasta e fagioli

Pappardelle con sugo di pasta di salame fresco

\*

Arrostito di maiale al latte

Stinco di maiale alle pere

Costine lessate con salse

\*

Dolce al caffè

Crostata

Torta al cioccolato

\*

Caffè

Lambrusco, Malvasia Calzodalla,  
Gutturnio vivace Az. Agr. Barattieri

€ 35,00 tutto compreso

prenotazione obbligatoria

VENERDI - SABATO - DOMENICA



## Scorci della Valceno



Flavio Nespi

Lago di Varsi



*Cioccolandia.*  
una favola di cioccolato

**22 23 24**

Medesano ottobre 2010

# 19-20-21 NOVEMBRE

**Osteria RE DI SPADE**

Via Vittorio Veneto, 85 - Rubbiano di Solignano (PR)

tel. 0525 401224



Aperitivo con birra artigianale "La Cotta"  
e pancetta di Boccolo dei Tassi

\*

Cappelletti con il brasato di coppa  
Gnocchetti con musino e tartufo

\*

Ganassino di maiale da latte  
sul tortino di spalla cotta

Puntine e chiodini

Cotechino in crema di porri

\*

Sorbetto alla mela verde

Tortino di cioccolato al nero fondente  
in salsa al rhum

\*

Caffè

Pinot bianco "Weger", Rosso di  
Montefalco "Pennacchi"

**€ 40,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 19-20-21 NOVEMBRE

**Ristorante LAGO BLEU**

Località Ceriato, 109 - Pellegrino Parmense

tel. 0524 64146 - 64711

www.lagobleu.it - info@ristorantelagobleu.it



Prosciutto di Parma, cicciolata e pancetta  
casereccia con polenta frita

\*

Risottino alle verze nere e pesto di salame  
Maltagliati al sugo di salamella

\*

Salame fritto al vino bianco

Gran lessso di ossa e piedini con salsa verde

Sacrao (cotechino con verza nera)

Costine al forno con spicchi di patate

\*

Tris di crostate casalinghe

\*

Caffè

Gutturnio, Malvasia dei Colli Piacentini

½ a persona

\*

**€ 28,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 19-20-21 NOVEMBRE

Ristorante TIFFANY  
Loc. Murolo - Solignano  
tel. 0525 54220  
tiffany@valtaronetwork.com



Bouffet di "Sua Maestà"  
con pane casereccio  
Cotechino cotto al pane  
con vellutata di Parmigiano

\*

Lasagnette al tartufo con lombo di maiale

\*

Guancialino brasato con polenta Taragna  
Filetto gratinato alle erbe con contorno

\*

Zuppa della nonna con Moscato

\*

Caffè, digestivi  
Sauvignon, Gutturnio, Barbera  
Az. Agricola Alberto Rocca

**€ 32,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



## Scorci della Valceno



Flavio Nespi

Alba dal Passo del Tomarlo



Flavio Nespi

Tramonto sul Ceno

# 26-27-28 NOVEMBRE

Ristorante **MORINI**

Via Martiri della Libertà, 2 - Varano de' Melegari

tel. 0525 1981015

chef.morini@libero.it



Prosciutto crudo con giardiniera  
di nostra produzione  
Polentina con cicciolata  
Ciccioli, culaccia, salame di Felino  
Crostoni di pane con Patè di fegato di maiale

\*

Tagliolini con straccetti di culatello  
Orzo perlato mantecato alla pasta di salame

\*

Guanciaie di maiale in umido  
con funghi e purea di patate

\*

Tortino pere e cioccolato

\*

Acqua, Caffè, Liquori  
Lambrusco dell'Emilia

**€ 35,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 26-27-28 NOVEMBRE

Ristorante **POMMERI**

Località Grotta, 4 - Pellegrino Parmense

tel. 0524 64150

info@pommeri.it - www.pommeri.it



Ciccioli, cicciolata, Gras pist  
con la polenta frita, salame giovane

\*

Risottino alla pasta di salame e gorgonzola

\*

Prete e cotechino  
con la mostarda di Cremona  
Fegato in umido con le cipolle  
Salame fritto

\*

Cappelletti in brodo

\*

Torte e piccola pasticceria secca

\*

Caffè dei Grottini e digestivo  
Malvasia e Lambrusco Tenuta Ducale del  
Castellaro

\*

**€ 30,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 26-27-28 NOVEMBRE

Agriturismo CÀ D'ALFIERI  
Località Predario, 29 - Bardi  
tel. 0525 77174 - cell. 347 8927775  
info@cadalfieri.it - www.cadalfieri.it



## Il maiale nero ai sapori della Valceno

*Tutti i sapori*

Sfilacci di coppa di maiale nero  
ai *funghi porcini* della Valceno  
Quadrotto di prosciutto cotto di maiale nero  
alla crema di tartufo della Valceno  
Spalla cruda di maiale nero alle *rose canine* giulebbate  
Cotechino di maiale nero in salsa di mele ed  
*olivello spinoso*

\*

### Tartufo

Scrigno al tartufo della Valceno e maiale nero

\*

### Prugne e castagne dei nostri boschi

Arrosto misto di maiale nero con prugne e castagne  
Patate di Pianelleto  
Pane fatto in casa alle noci e castagne

\*

### Rosa canina selvatica

Semifreddo alla Rosa canina selvatica

\*

Caffè, Liquori di Cà d'Alfieri  
Vino Velius di Carretti Podere Pradarolo  
di Varano de' Melegari

€ 39,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria

VENERDI - SABATO - DOMENICA



## DOMENICA 28 NOVEMBRE VISITA GUIDATA ALLO STABILIMENTO DALLARA AUTO



dalle ore 9.00 - Via Provinciale - Varano de' Melegari  
Sarà possibile visitare la famosa azienda automobilistica  
(progettazione, costruzione, assemblaggio, galleria del vento).

Visita gratuita - prenotazione obbligatoria  
Per prenotazioni telefonare a Parma Point 0521 931800

# 3-4-5 DICEMBRE

**Agriturismo CIASTRA ED SAN MICHEL**  
Loc. Corniana - Terenzo  
tel. 0525 527231 - cell. 333 2034425



Prosciutto di maiale nero cotto alla brace  
accompagnato da torta frita, polenta  
guarnita con delicata crema della casa

\*

Tagliatelle al ragù di maiale nero  
Risotto allo zafferano con salsiccia  
di maiale nero

\*

Spalla di maiale nero al forno con contorno  
di patate nostrane  
Cotiche di maiale nero e fagioli

\*

Dolci della casa

\*

Caffè

Lambrusco e Malvasia di Monte delle Vigne,  
Gutturnio vivace e fermo  
Cantina Mastro Binelli

**€ 45,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 3-4-5 DICEMBRE

**Trattoria CASE CONTINI**  
Località Case Contini - Varano de' Melegari  
tel. 0525 53209  
[www.trattoriacasecontini.com](http://www.trattoriacasecontini.com)



Antipasto freddo di prosciutto,  
pancetta e crostini

Antipasto caldo di piedini, costine,  
cotechino, salame fritto con salsine

\*

Risotto delizia (verdure e lombo di "Sua Maestà")

\*

Sanguinaccio e fegato con retina e polenta  
Coppa e lonza al forno con patate  
e patè di funghi e senape

\*

Cappelletti in brodo

\*

Dolce della casa

\*

Caffè, digestivo

Malvasia Piacentina, Merlot del Friuli

**€ 28,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 3-4-5 DICEMBRE

Ristorante VERDI  
Località Luneto - Bore  
tel. 0525 79124



Antipasto di salumi nostrani con sott'oli  
(coppa, salame, prosciutto di Parma, cicciolata)

Olive all'ascolana

Tortino salato al salamino

\*

Agnolotti al ripieno di pasta di salame  
al tartufo nero

Rotolo gratinato farcito con prosciutto

\*

Prosciutto fresco arrosto con patatine

Frittura mista con polenta

(fegato, sanguinacci, salamino)

Salame fresco fritto al vino bianco

\*

Dolce della casa

\*

Caffè, digestivo

Gutturnio e Ortrugo Colli Piacentini

**€ 30,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



## Scorci della Valceno



Pozzolo (Bore) m. 626 s.l.m. - Abitanti 70



Alba sulle creste del Monte Barigazzo

# 10-11 DICEMBRE

Trattoria PONTE  
Via Roma, 136 - Bore  
cell. 331 9238998 (Maria Rita)



Torta frita con cicciolata,  
spalla cotta, salame e culaccia



\*

Tortelli di patate con pasta di salame  
Gnocchetti di zucca con salsiccia

\*

Cotechino con purè di patate  
Piedini bolliti con salsa  
Salame fritto

Frittura mista di sanguinaccio, fegato in  
retina, salamino con polenta

\*

Misto di torte caserecce

\*

Acqua, Caffè, digestivo  
Gutturnio e Ortrugo DOC dei Colli  
Piacentini Mastro Colombo

**€ 28,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria**

**SABATO - DOMENICA**



# 10-11-12 DICEMBRE

Trattoria DA ANNA  
Località Case Mezzadri, 150 - Medesano  
tel. 0525 59132



Cicciolata e spalla cruda 18 mesi  
con la nostra focaccia  
Salame fresco alla griglia e al vino bianco  
Rotoli di polenta ripieni



\*

Bomba di riso con salamino  
Tortelli di patate con pasta di salame e porcini

\*

Prete e cotechino con purè di patate  
Ossa e piedini con le salse

\*

Anolini in brodo

\*

Torte e crostate miste

\*

Caffè, digestivo  
Lambrusco dell'Emilia, Malvasia o  
Trebiano

**€ 26,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 10-11-12 DICEMBRE

Locanda DEL GELSO BIANCO

Via S. Ilario - Viazzano - Varano de' Melegari

tel. 0525 305204 - cell. 348 7287265

gelsobianco@libero.it



Crema di lardo all'uso toscano  
Prosciutto di maiale nero  
con mostarda di fichi  
Verzini con la salsiccia



\*

Minestra maritata col maiale

\*

Lombo di maiale con porri stufati e verza

Maiale nero brasato con la zucca

Stinco di maiale nero in umido  
di sedano e patate

Contorno di polenta abbrustolita

\*

Zuppa inglese

Torta sbrisolona

\*

Caffè, Limoncino fatto in casa

Lambrusco Colli di Parma,

Gutturnio fermo Colli Piacentini

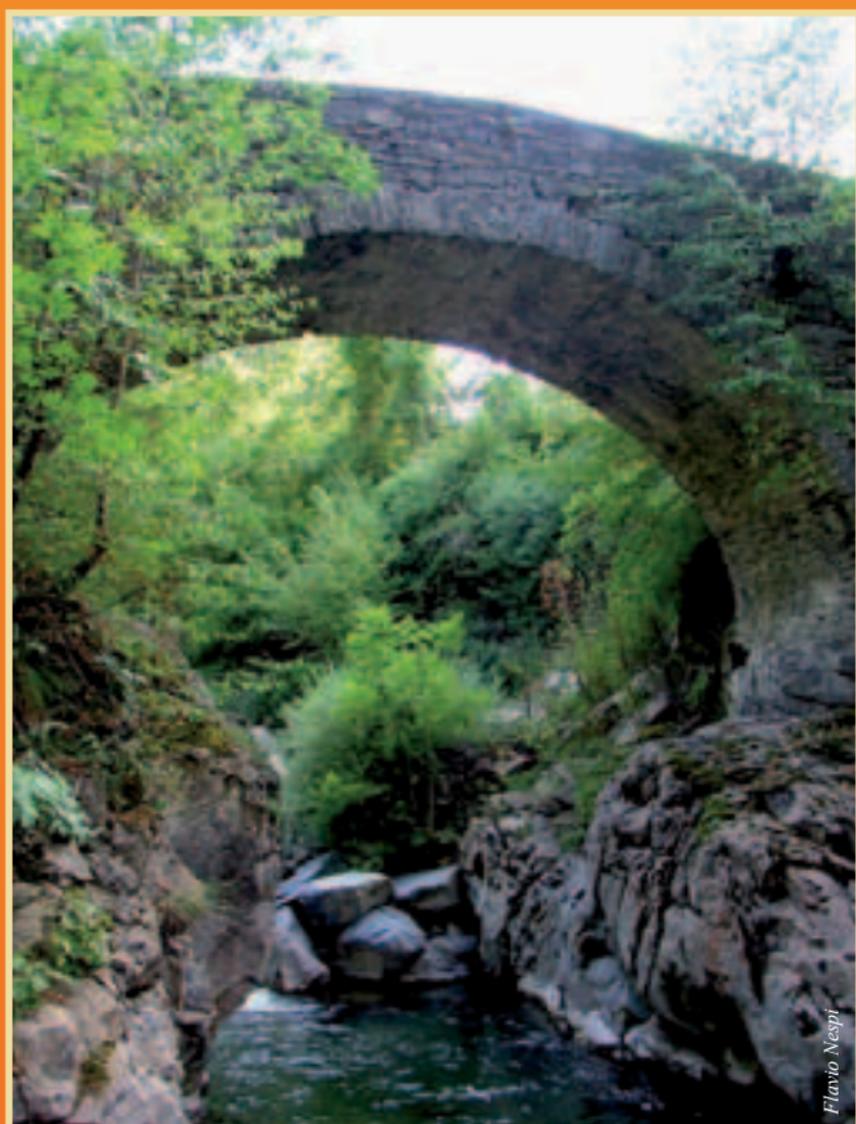
**€ 40,00 tutto compreso**

**prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



## Scorci della Valceno



Flavio Nespi

Ponte romano sul torrente Lecca

# 17-18-19 DICEMBRE

Agriturismo **MOLINO LE PIANE**  
Località Le Piane, 2 - Valmozzola  
tel. 0525 620031  
info@molinolepiane.com



Torta frita con salume  
accompagnata da sott'oli nostrani



\*  
Gramigna con salsiccia e radicchio rosso  
Tortelli di patate con pancetta stufata e  
pomodorini alla contadina

\*  
Cosciotto di maialino al forno con patate  
Filetto di maialino avvolto nel lardo  
con insalatina di verdure e purè di patate

\*  
Panna cotta con mousse calda  
di prugne campane

\*  
Acqua, Caffè, ammazzacaffè  
Gutturnio, Malvasia, Lambrusco  
dei Colli di Parma e Piacenza

**€ 30,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**

partecipazione  
**2<sup>a</sup>**  
Valeno in Tavola

# 18 DICEMBRE

Antica osteria **LA COLOMBA**  
Località Tolarolo di Tosca - Varsi  
tel. 0525 71557  
www.ristorantelacolomba.com - bertonec@tin.it



Aperitivo di benvenuto

\*  
Crostini di polenta con gorgonzola  
e ciccioli, cicciolata

\*  
Risotto con verza e salamino  
Tagliatelle caserecce ai funghi porcini

\*  
Arrosto di lonza ripiena  
Piedini lessati e salsa verde

\*  
Sorbetto al limone

\*  
Caffè, digestivo  
Vini dei Colli Piacentini Az. Agr. Loschi

**€ 30,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**DOMENICA**

*Allieterà la serata Alberto Kalle*  
*Possibilità di alloggio*

partecipazione  
**8<sup>a</sup>**  
Valeno in Tavola

# 18-19 DICEMBRE

Albergo Ristorante PIZZERIA RITA  
Via Predella, 1 - Bardi  
tel. 0525 72238



Zuppa di "Sua Maestà" con ceci  
Strozzapreti con luganega  
e funghi porcini

\*

Bocconcini alle castagne  
Lonza alla salvia  
Contorni di verdura di stagione

\*

Salame al cioccolato con pistacchi di Bronte

\*

Acqua, Caffè  
Vino bianco e rosso della casa

€ 28,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria  
SABATO - DOMENICA

partecipazione  
14<sup>a</sup>  
Valceno in Tavola



## PELLEGRINO PARMENSE EVENTI 2011

Tutte le domeniche di Marzo 2011  
**5<sup>a</sup> RASSEGNA ANTICHI PIATTI  
DELLA VAL STIRONE**

5 Giugno 2011  
**FESTA DEL PANE TRADIZIONALE**

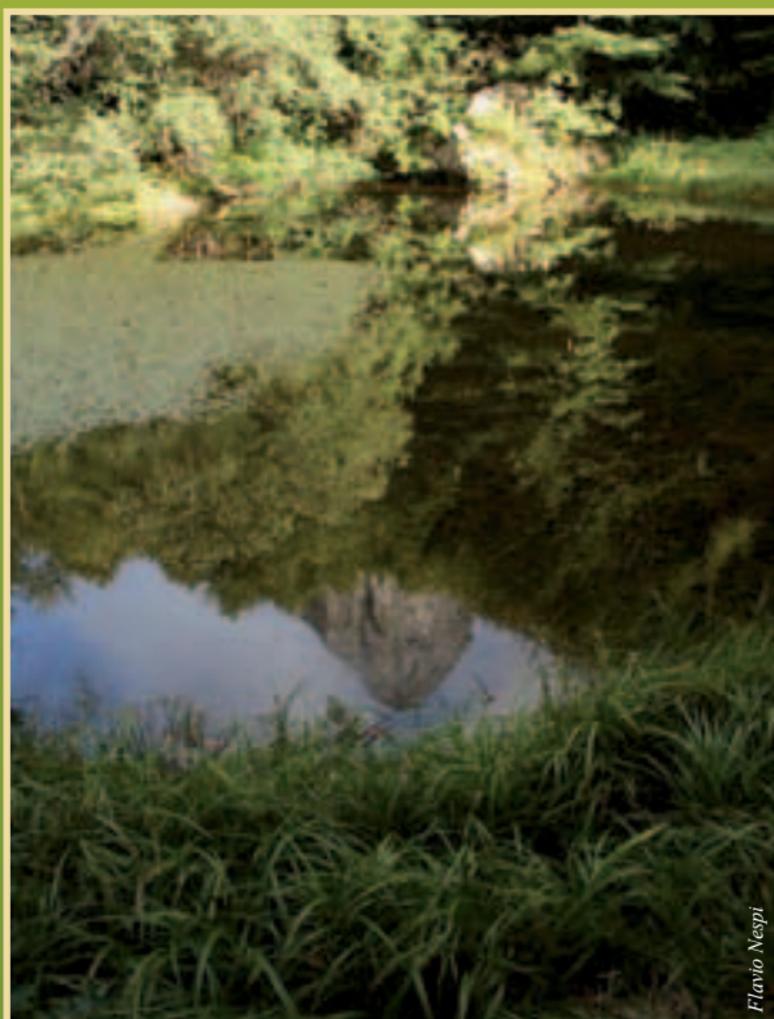
Sabato 16 - Domenica 17 Luglio 2011  
**26<sup>a</sup> FIERA DEL  
PARMIGIANO REGGIANO  
DELLA MONTAGNA**



VISITATE I SITI  
[www.valcenoweb.it](http://www.valcenoweb.it)  
[www.valcenotrek.it](http://www.valcenotrek.it)



# CLICK SULLA VALCENO



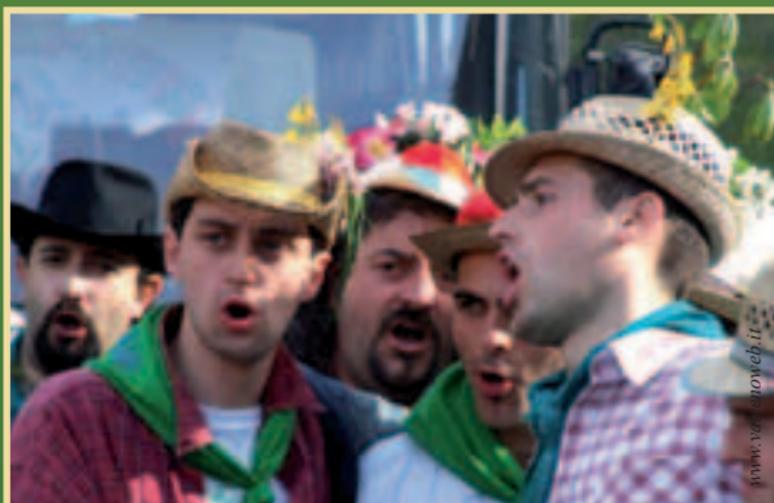
Flavio Nespi

Il Monte Penna (m.1735 s.l.m) si specchia nel laghetto sottostante



Giorgio Meneghetti

Tognu de Zelian, il personaggio più caratteristico di Molino d'Anzola, l'ultimo paese dell'Alta Valceno, abitanti 60



www.valcenoeb.it

I Cantamaggio di Anzola

# CASTELLI VISITABILI IN VALLATA



## CASTELLO DI COMPIANO

per visite nel periodo invernale tel.0525 825541  
[www.castellodidcompiano.it](http://www.castellodidcompiano.it) - [info@castellodidcompiano.it](mailto:info@castellodidcompiano.it)



## CASTELLO DEI LANDI - BARDI

Fortezza imponente posta in posizione panoramica su uno sperone di diaspro rosso, presenta torri, imponenti mura e camminamenti di ronda e, all'interno, una suggestiva piazza d'arme e numerosi saloni affrescati.

Per orari e visite tel./fax 0521 821139 - cell. 333 2362839  
[coop.parmigianino@tin.it](mailto:coop.parmigianino@tin.it) - [info@socioculturale.it](mailto:info@socioculturale.it)



## CASTELLO PALLAVICINO - VARANO DE' MELEGARI

per visite nel periodo invernale tel.0525 305081  
[www.castellodivarano.it](http://www.castellodivarano.it) - [castellovarano@coopfantasia.it](mailto:castellovarano@coopfantasia.it)

# 7-8-9 GENNAIO

Trattoria FOPLA "DA GELSY"  
Loc. Fopla di Specchio (a 6 km da Varano)  
tel. 0525 58160



Lardo pesto,  
polentina stesa con salamino,  
prosciutto con torta frita, salame fritto

\*

Agnolotti in pasta di salame  
ai funghi porcini freschi  
Tagliatelle al salamino

\*

Costine con le verze  
Stinco arrosto con patate  
Lonza alle erbe  
Cotechino con purè  
Cotenne con fagioli

\*

Dolce della casa

\*

Caffè, digestivo  
Vino

€ 28,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**

partecipazione  
**17<sup>a</sup>**  
Valceno in Tavola

## Scorci della Valceno



Giorgio Meneghetti

Cascate del Torrente Pessola



Giorgio Meneghetti

Funghi dell'alta Valceno

# 14-15-16 GENNAIO

Agriturismo PASTO RÈ  
Via Solferino, 183 - Ramiola - Medesano  
cell. 392 2084863  
info@agriturismo-pastore.com



Salame fritto nel vino bianco  
Cicciolata e Prosciutto di Parma  
Fegatini di maiale arrotolati al rosmarino  
con rete di coratella rosolati in padella



\*  
Gnocchi di patata al prosciutto e panna  
Tagliatelle al sugo di salsiccia

\*  
Maialino allo spiedo cotto nel camino  
del salone ristorante  
Carrè di maiale alle spezie  
in salsa di agrumi e prugne  
Contorni di patate al forno speziate  
e verdure di stagione

\*  
Torta della casa alla crema di limone  
Torta del pastore (ricotta di pecora con  
uvetta e pinoli)

\*  
Caffè, liquori della casa Mirto Liquirizia  
Vini della casa sfusi: Merlot e Monica di Sardegna

**€ 30,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 14-15-16 GENNAIO

Ristorante LA VARIANTE  
Località Pontevetrione, 171 - Varsi  
tel. 0525 750300  
www.lavariante.net - info@lavariante.net



Antipasto di sanguinacci,  
lardo pesto su crostoni  
Polenta frita con salsiccia e mozzarella  
Culatello con riccioli di burro



\*  
Tagliatelle con pasta di salame e porcini freschi  
Risottino con spalla cotta e crescenza in  
parmigiano croccante

\*  
Sorbetto

\*  
Fegato in retella  
Cotechino con lenticchie e purea  
Ossa bollite con mostarda

\*  
Dessert della casa

\*  
Acqua, Caffè  
Rosso e Bianco frizzante  
Malvasia dei Colli Piacentini Cantina Bacchini

**€ 30,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**

*Sabato sera con musica*



# 22-23 GENNAIO

Ristorante CITTÀ D'UMBRIA  
Località Tosca - Varsi  
tel. 0525 759103 - cell. 338 6113683



Spalla cotta, torta frita  
Salume misto con focaccia  
Tradizionale ragù di maiale con verdure

\*

Tortelli saltati al prosciutto  
Cappelletti allo stracotto di maiale

\*

Costine di maiale al forno  
Coppa di maiale farcita e contorni

\*

Dolce della casa

\*

Caffè

Vini a scelta dalla lista

**€ 30,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 22-23 GENNAIO

Ristorante VERONICA  
Loc. Cassio - Strada Statale della Cisa, 133 - Terenzo  
tel. 0525 526002 - cell. 388 1990770



Torta frita con salumi misti  
(Prosciutto di Parma, coppa,  
spalla cruda, cicciolata)  
con cipolline all'aceto balsamico  
Salame nostrano fritto al vino bianco

\*

Cappelletti in brodo con stracotto  
Timballo di riso ai funghi porcini con pasta  
di salame e salsa al tartufo

\*

Braciola ai mirtili  
Bollito misto di "Sua Maestà" (prete,  
piedini, costine) con salse fatte in casa  
Cotechino con purè

\*

Dolci della casa

\*

Caffè, digestivo  
Vini Bianchi e Rossi della casa

**€ 35,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



*Sabato sera musica dal vivo*

# 21-22-23 GENNAIO

Albergo Ristorante **CENTRALE DA SILVIA**  
Strada Valle, 51 - Varano Marchesi - Medesano  
cell. 338 3268753 - tel. 0525 59339



Antipasto di salumi misti  
Parmigiano Reggiano e verdure in pastella

\*

Fettuccine golose con asparagi,  
porcini e culatello

Chicche della nonna con pasta di salame

\*

Arrosto di coppa di maiale con castagne  
Filetto di maiale al Courvoisier in letto di  
pomodorini, valeriana e olive verdi

Scaloppine con cipolla di Tropea

\*

Affogato con gelato di nostra produzione

\*

Acqua, Caffè, nocino e grappa della casa  
Vini delle Cinque Porte  
Lambrusco e Malvasia

**€ 25,00 tutto compreso**

**prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



## BORE - EVENTI 2011

23 Giugno 2011

**Tortellata di San  
Giovanni**

10 Luglio 2011

**FIERA DI  
MEZZA ESTATE**

10 Agosto 2011

**FIERA DI  
SAN LORENZO**

12 Agosto 2011

**Notte Bianca**

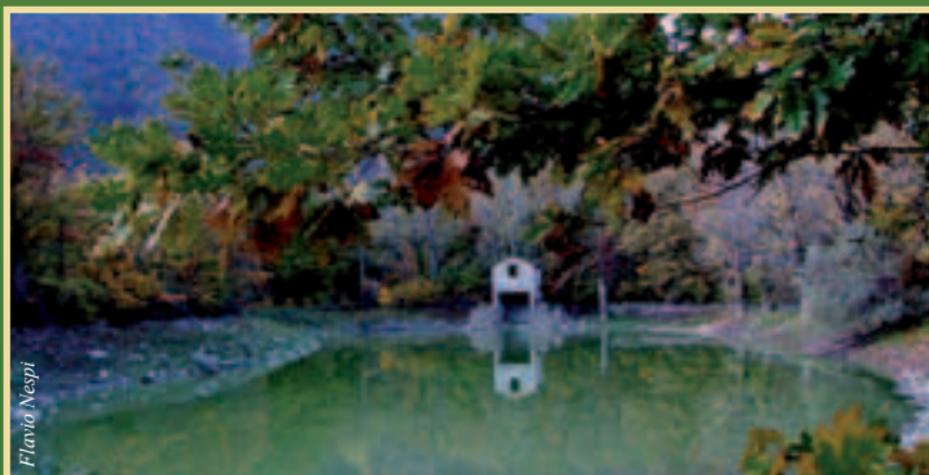
28 Agosto 2011

**Gara ciclistica  
Fidenza-Bore**

9 Ottobre 2011

**FESTA DELLA  
CASTAGNA**

## Scorci della Valceno



# 30 GENNAIO

Ristorante A LA MAISON  
Piazza Matteotti, 18 - Fornovo Taro  
tel. 0525 2691



Aperitivo con Prosecco,  
polentina frita e lardo pesto  
Spalla cotta calda e affettati misti con torta  
frita e il nostro pane e focaccia

\*

Tagliatelle fatte in casa con porro  
e pasta di salame

Polenta stesa con salamino e funghi

\*

Bolliti misti di "Sua Maestà" con mostarde  
di nostra produzione

Fegato in retella

Pasta di salame al vino bianco

\*

Zabaione caldo

\*

Caffè

Lambrusco, Malvasia Calzodalla, Gutturnio

**€ 40,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**

**DOMENICA**



# 28-29-30 GENNAIO

Agriturismo CIASTRA ED SAN MICHEL  
Località Corniana - Terenzo  
tel. 0525 527231 - cell. 333 2034425



Salumi nostrani con torta frita vuota  
e ripiena e sott'oli della casa

Formaggi accompagnati da mostarde  
e marmellate della casa

\*

Lasagne al forno al ragù di pasta di salame  
Anolini in brodo

\*

Cassoeula e polenta

Cotechino con purea

\*

Dolce della casa

\*

Caffè

Lambrusco e Malvasia  
di Monte delle Vigne

Gutturnio vivace e fermo di Mastro Binelli

**€ 38,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 29-30 GENNAIO

Ristorante VALCENO

Via Provinciale, 136 - Pontevetrione - Varano

tel. 0525 58433



Polentina al ragù di funghi e salsiccia  
Salume misto (Prosciutto di Parma,  
salame, coppa e cicciolata) con salsa rustica  
Bocconcini al formaggio e pancetta gratinati

\*

Lasagnette al radicchio rosso, asiago e  
pasta di salame  
Tortellini allo stracotto di "Sua Maestà" in  
crema di mascarpone e prosciutto crudo

\*

Prosciutto al forno con insalata novella  
Cotechino con purè

\*

Rollè di Pan di spagna allo Chantilly in  
salsa di cioccolato

\*

Caffè, Limoncino  
Sangiovese, Gutturnio Cantina Bacchini,  
Lambrusco e Malvasia Monte delle Vigne,  
Bianco di Custoza -½ a persona

**€ 30,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**

**SABATO - DOMENICA**



## Scorci della Valceno



Flavio Nespi

Castello di Golaso

# 4-5-6 FEBBRAIO

Trattoria DA PIPPO  
Località Oriano - Solignano  
tel. 0525 3582



Culaccia, cicciolata e pancetta  
Lardo e polenta frita  
Salame fritto al vino bianco



\*

Polenta stesa al salamino  
Cotiche con fagioli

\*

Gran lessata di maiale con salse e sacrao  
(piedini, ossa, costine, cotechino)  
Guancialini stufati con patate e fagiolane  
Fegato in retina

\*

Cappelletti in brodo

\*

Crostate della casa

\*

Caffè, digestivo  
Lambrusco "Nostrano Antica Cantina  
Ceci", Gutturnio, Ortrugo "Cantina  
Bacchini" - ½ a persona

**€ 30,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 4-5-6 FEBBRAIO

Ristorante LAGO BLEU  
Località Ceriato, 109 - Pellegrino Parmense  
tel. 0524 64146 - 64711  
www.lagobleu.it - info@ristorantelagobleu.it



Antipasti di maiale nero, pancetta,  
salame, cicciolata, lardo pesto  
con pane cotto al forno a legna  
dei F.lli Lusignani



\*

Gran risotto al radicchio e salamino  
Pappardelle al pesto di salame di maiale nero

\*

Salame fritto al vino bianco  
Cotechino con cipollotti all'aceto balsamico  
Cosciotto di maiale nero al forno con  
patate al rosmarino

\*

Pasticceria secca della casa

\*

Caffè  
Gutturnio, Malvasia Colli Piacentini  
½ a persona

**€ 33,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 4-5-6 FEBBRAIO

Trattoria SOLARI

Località Cereseto - Compiano

tel. 0525 824898 - 824801 - cell. 338 7059569

www.trattoriasolari.it



Salumi di maiale nero  
Lardo pesto, polenta fritta con lardo

\*

Tagliolini alla pasta di salame  
Nidi di pasta al forno  
Tortelli al maialino nero

\*

Arrosti di maiale nero con purè di mele  
Frittata con salame nero  
Brasato con polenta

\*

Dolci della casa

\*

Caffè, digestivo  
Gutturnio, Barbera Sauvignon, Ortrugo  
Azienda Agricola Il Castello

€ 35,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria  
VENERDI - SABATO - DOMENICA



## Scorci della Valceno



Flavio Nespi

Veduta di Varsi dal Monte Dosso



## VARSI - EVENTI 2011

Aprile 2011

**MOTOCALCATA**

24-25-26 Giugno 2011

**FESTA DI SAN PIETRO**

**Mostra delle Pergamene Longobarde**  
aperta su appuntamento (tel. 0525 74421/22)

# 11-12-13 FEBBRAIO

**Agriturismo CÀ DEL CHINO**

Località Cà del Chino - Montesalvo - Varano

tel. 0525 53318 - cell. 339 5008731

agriturismocadelchino@hotmail.it



Tigelle con lardo pesto e parmigiano

Prosciutto, coppa piacentina, salame,  
cicciolata nostrana

Polenta al forno con gola

\*

Nidi di rondine al prosciutto

Panzotti ripieni (ricotta e stracotto di  
maiale) conditi con crema di formaggio

\*

Coppa arrosto e costine al forno con patate

Cotechino nostrano con fagioli

\*

Torte miste caserecce

\*

Caffè, digestivo

Vino Bianco e Rosso della casa

**€ 25,00 tutto compreso**

**prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 11-12-13 FEBBRAIO

**Hosteria DA SINCERO**

Località Roccalanzona - Medesano

tel. 0525 430168



Antipasto di salumi misti

con sott'oli e lardo pesto

Salame fritto al vino bianco

\*

Lasagne alla salsiccia

Cotiche e fagioli

\*

Gran lessata di "Sua Maestà"  
(ossa, piedini, costine) con salse miste

Guancialini in umido

Prosciutto arrosto con patate

\*

Torte miste caserecce

\*

Caffè, digestivo

Vino Bianco e Rosso della casa

**€ 24,00 tutto compreso**

**prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 11-12-13 FEBBRAIO

Ristorante LA BAITA  
Str. Provinciale da Salsomaggiore per Pellegrino  
tel. 0524 64 154  
labaita@virgilio.it



Affettati con Crudo di Parma,  
coppa piacentina, salame di Felino  
e misto sott'oli

\*

Risotto alla salsiccia  
Tagliatelle casalinghe al sugo di "Sua Maestà"

\*

Costine arrostiti  
Filetto di maiale al radicchio rosso

\*

Crostate miste della casa

\*

Caffè

Lambrusco di Modena "Cà Vigna"  
Garzellino dell'Emilia

€ 30,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria  
VENERDI - SABATO - DOMENICA



## Scorci della Valceno



Flavio Nespi

Veduta invernale di Vianino



### VARANO DE' MELEGARI EVENTI 2011

30 Aprile - 1 Maggio 2011

**FIERA AGRICOLA DELLA VALCENO**  
**14a Festa ed l'Anulèn**

18-23 Giugno 2011

**Tortellata di San Giovanni**

5-6-7 Agosto 2011

**VARANO IN SAGRA - I° Palio della Valceno**

# 18-19-20 FEBBRAIO

Agriturismo MONTE PRINZERA  
Loc. Piazza di Mezzo, Sivizzano - Fornovo  
tel. 0525 56504 - cell. 339 3028235  
aziendaprinzera@libero.it  
www.agriturismomontepinzera.it



Antipasto salumi misti  
Torta di patate con pasta di salame



\*  
Risotto ai funghi e salamino  
guarnito con spalla cotta  
Cappelletti in brodo

\*  
Cotechino e costine bollite con purè di  
patate e mostarda di pere nobili  
Filetto al brandy  
Contorni con verdure di stagione

\*  
Budino al cioccolato  
con velature di mandorle

\*  
Acqua, Caffè  
Lambrusco, Malvasia S. Ilario, Rosso di Parma

**€ 30,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 19-20 FEBBRAIO

Ristorante BOCCOLO  
Strada del Boccolo, 7 - Varano de' Melegari  
tel. 0525 550118 / 550498  
www.boccolo.it - info@boccolo.it



Salumi tipici con lardo pesto,  
polenta frita e ciccioli



\*  
Risotto con ragout di maiale  
e bocconcini al lardo  
Nido di tagliolini alla pasta di salame e  
fonduta di taleggio

\*  
Maialino al latte glassato  
con lenticchie e patate chips

\*  
Soufflè al cioccolato con cuore fondente e  
gelato alla vaniglia

\*  
Acqua, Caffè, digestivi  
Lambrusco Otello, Gutturmo tranquillo,  
Ortrugo

**€ 30,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**SABATO - DOMENICA**



# 18-19-20 FEBBRAIO

Locanda DEL GELSO BIANCO  
Via S. Ilario - Viazzano - Varano de' Melegari  
tel. 0525 305204 - cell. 348 7287265  
gelsobianco@libero.it



Crema di lardo all'uso toscano  
Salumi con mostarde  
Polenta pasticciata con la salsiccia



\*

Trofie con le cipolle di Tropea,  
pancetta affumicata e luganega

\*

Filetto di maiale in crosta d'erbe  
Spezzatino di maiale con le cipolle in agrodolce  
Fegato in retina con lo scalogno

\*

Zuppa inglese  
Torta sbrisolona

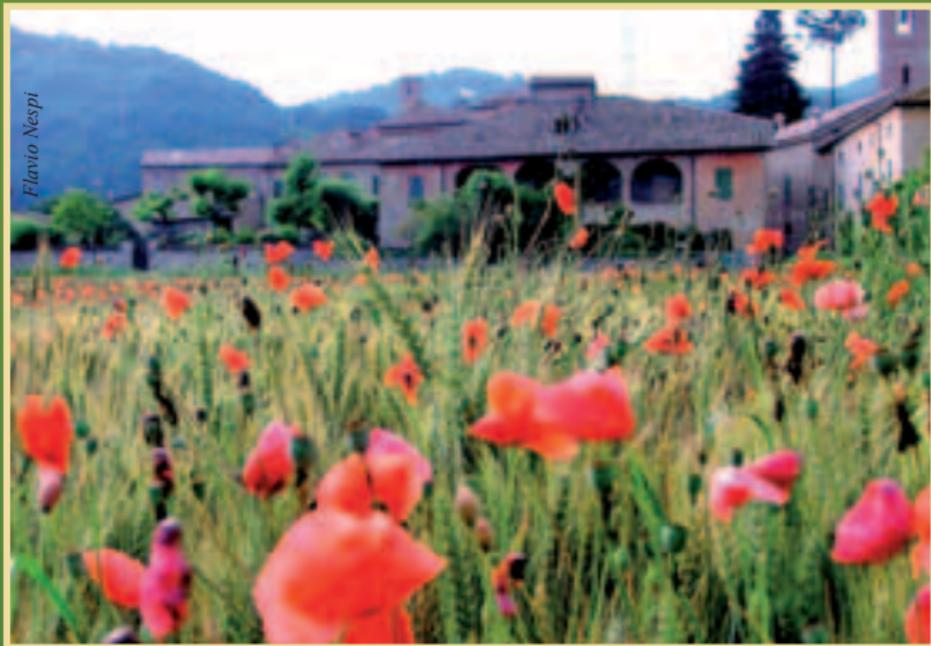
\*

Caffè, Limoncino fatto in casa  
Lambrusco Colli di Parma,  
Gutturnio fermo Colli Piacentini

**€ 35,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



## Scorci della Valceno



Primavera a Viazzano



### SOLIGNANO EVENTI 2011

9 Luglio 2011

**Antichi forni in festa a Masereto**

9 - 10 Agosto 2011

**SAGRA DI SAN LORENZO**

# 25-26-27 FEBBRAIO

Trattoria SOLARI

Località Cereseto - Compiano

tel. 0525 824895 / 824801 - cell. 338 7059569

www.trattoriasolari.it



Saramme, cuppa e pancetta  
(salame, coppa e pancetta)  
Pulenta rustia cù grassù (polenta e lardo)  
Suprassà e grassù pistu

\*

Bumba de porcù (Bomba di riso e maiale)  
Turtei ara carne de porcù  
(Tortelli alla carne di maiale)  
Taiurin cun salsiccia (Tagliolini alla salsiccia)

\*

Cudéghe e fasò (cotiche e fagioli)  
Pesin de porcù (Piedini di maiale)  
Cudeghin cun a pulenta (Cotechino con polenta)  
Custine al furnu cun e patate  
(Costine al forno con patate)

\*

Dusi da cà (Dolci della casa)

\*

Caffè, Grapin  
Vini

**€ 30,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria**

**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



# 26-27 FEBBRAIO

Azienda Agricola NEVERLAND

Via Contile Montebello, 120 - Varsi

cell. 393 8358092

edieffe@ymail.com - www.secondastellaadestra.com



Focaccia piccante con salsiccia  
Crostoni con lardo pesto  
Palline di porco

\*

Galushki russi  
Zuppa di lenticchie e mele

\*

Cotechino impanato con purea di patate  
Bocconcini di maiale alla vodka e mele

\*

Crema di mascarpone  
Torta al doppio cioccolato

\*

Acqua, Caffè  
Malvasia secca, Barbera mosso, Gutturnio  
mosso e fermo della Cantina Gandolfi

**€ 27,00 tutto compreso  
prenotazione obbligatoria**

**SABATO - DOMENICA**



# 25-26-27 FEBBRAIO

Agriturismo LE COLLINE DELLA LUNA  
Str. Campannara, 32 - Miano - Medesano  
cell. 328 9636693  
info@lecollinedellaluna.it  
www.lecollinedellaluna.it



Salume misto di nero con pane e cereali

Tortino patate e salamino

\*

Minestrone con costine

Tagliatelle al ragù di nero

\*

Arrostito di nero con contorno

Polpette al sugo

\*

Crostata

Salame di cioccolato

\*

Acqua, Caffè, digestivi della casa

Malvasia e Sauvignon di nostra produzione  
dalla vigna di Maiatico

**€ 35,00 tutto compreso**  
**prenotazione obbligatoria**  
**VENERDI - SABATO - DOMENICA**



## Scorci della Valceno



Alberto Bonardi

Chiesetta di Riviano



### VALMOZZOLA EVENTI 2011

16 Agosto 2011

**FESTA DEL VILLEGGIANTE**

Agosto 2011

**FESTA DEL CACCIATORE**

2 Ottobre 2011

**Raduno Quad con escursione nel territorio**

# PER RAGGIUNGERCI A TAVOLA

**I Km tra parantesi si intendono dal casello autostradale.**

## **COMUNE DI BARDI**

### ***Azienda Agrituristicca Ca' D'Alfieri***

Loc. Predario 29 - Bardi - Tel. 0525 77174 - Cell. 347 8927775  
Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Varsi - Bardi - Noveglia - svoltare a sinistra - Predario (Km40).

### ***Albergo Ristorante Rita***

Via Predella - Bardi - Tel. 0525 72238  
Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Varsi - Bardi (Km36).

## **COMUNE DI BORE**

### ***Trattoria Ponte***

Via Roma 136 - Bore - Cell. 331 9238998  
Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Bore (Km35).  
Uscita casello Fidenza - Salsomaggiore - Pellegrino Parmense - Bore (Km37).  
Uscita casello Fiorenzuola - Castell'Arquato - Vernasca - Bore (Km22).

### ***Ristorante Verdi***

Loc. Luneto (Bore) - Tel. 0525 79124  
Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Pellegrino Parmense - provinciale per Bore - Luneto (Km35).  
Uscita casello Fidenza - Salsomaggiore - Pellegrino Parmense - Luneto (Km37).  
Uscita casello Fiorenzuola - Castell'Arquato - Vernasca - Luneto (Km36).

## **COMUNE DI COMPIANO**

### ***Trattoria Solari***

Loc. Cereseto (Compiano) - Tel. 338-7059569 0525-824895  
Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Varsi - Bardi - provinciale per Bedonia seguire le indicazioni per Cereseto (Km50).  
Uscita casello Borgotaro - Borgotaro - Compiano - svoltare a destra e seguire le indicazioni per Strela-Cereseto (Km35).

## **COMUNE DI FORNOVO**

### ***Ristorante A la Maison***

Piazza Matteotti 18 - Fornovo Taro - Tel. 0525 2691  
Uscita casello Fornovo - dopo il ponte prima a destra (Km1).

### ***Ristorante Milano***

Via Solferino 2/6 - Fornovo Taro - Tel. 0525 2371  
Uscita casello Fornovo - Svoltare a destra - Attraversare il ponte sul Taro al termine del quale sulla destra si trova il ristorante (Km1).

### ***Ristorante Miodini***

Via C. Miodini 24 - Sivizzano - Fornovo Taro - Tel. 0525 56398  
Uscita casello Fornovo - Attraversare il centro abitato - Svoltare a destra per la statale della Cisa - Dopo circa 1Km seguire le indicazioni a sinistra per Sivizzano sulla provinciale per Calestano (Km1).

### ***Agriturismo Monte Prinzerà***

Località Piazza di Mezzo - Sivizzano (Fornovo Taro)  
Tel. 0525 56504 - 339-3028235  
Uscita casello Fornovo - attraversare il centro abitato svoltare a destra per la statale della Cisa, dopo 1Km seguire le indicazioni a sinistra per Sivizzano sulla provinciale per Calestano. passato il centro abitato sulla destra indicazioni per l'agriturismo (Km9).

## **COMUNE DI MEDESANO**

### ***Osteria di Case Caselli***

Sant'Andrea Bagni (Medesano) - Tel. 0525 59018 - 393 1056997  
Uscita casello Fornovo - Felegara - a sinistra per S.Andrea, 3Km dopo il paese, sulla strada per S.Lucia (Km11).

### ***Albergo Ristorante Centrale***

Stra. Valle 151 - Varano Marchesi - Medesano - Tel. 0525 59339 - 338 3268753  
Uscita casello Fornovo - Seguire le indicazioni per Medesano - Varano Marchesi - Giunti in paese sulla sinistra si trova il ristorante (Km18).

### *Trattoria da Anna*

Loc. Case Mezzadri - Varano Marchesi (Medesano) - Tel. 0525 59132  
Uscita casello Fornovo - Medesano - Varano Marchesi -  
incrocio per Case Mezzadri (Km23).

### *Hosteria da Sincero*

Loc. Roccalanzona di Medesano - Tel. 0525 430168  
Uscita casello Fornovo - Felegara - a sinistra per S. Andrea  
Bagni - Roccalanzona (Km11).

### *Agriturismo Le colline della luna*

Strada Campannara 32 - Miano - Medesano - Cell. 328 9636693  
Uscita casello A15 Fornovo - Svoltare a sinistra - Alla rotonda  
prendere a destra in direzione di Medesano - Arrivati in paese  
seguire per Milano (Km16).  
Uscita casello A1 Parma ovest - Seguire le indicazioni per  
Noceto - Medesano - Miano (Km14).

### *Agriturismo Pasto Rè*

Via Solferino 183 - Ramiola - Medesano - Tel. 0525 305522  
Uscita casello A15 di Fornovo - Svoltare a sinistra - Alla  
rotonda prendere a destra in direzione Medesano - Dopo  
circa 2 Km si trova a sinistra il cartello di indicazione per  
l'agriturismo (Km3).

## **COMUNE DI PELLEGRINO PARMENSE**

### *Ristorante La Baita*

Loc. La Baita (Strada provinciale da Salsomaggiore per  
Pellegrino Parmense) - Tel. 0524 64154  
Uscita casello Fidenza - Salsomaggiore - provinciale per  
Pellegrino Km2 prima del passo S. Antonio - bivio a destra  
per ristorante La Baita (Km18).  
Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Pellegrino  
Parmense - provinciale per Salsomaggiore (M. S. Antonio) -  
Loc. Millepini - dopo Km2 svoltare a sinistra per ristorante  
La Baita (Km30).

### *Bar Ristorante Lago Bleu*

Loc. Ceriato di Pellegrino Parmense - Tel. 0524 64146  
Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Pellegrino  
Parmense - provinciale per Bore per 5Km - Ceriato (Km26).  
Uscita casello di Fidenza - Salsomaggiore - Pellegrino  
Parmense - provinciale per Bore (Km32).

### *Ristorante Pommery*

Loc. Chiesa, 25/a - Fraz. Grotta - Pellegrino P.se - Tel. 0524 64150  
Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Pellegrino -  
prendere la provinciale per Salsomaggiore - a Pontegrosso  
svoltare a sinistra per Grotta (Km34).  
Uscita casello Fidenza - Salsomaggiore - Provinciale per  
Pellegrino - a Pontegrosso svoltare a destra per Grotta (Km23)

## **COMUNE DI SOLIGNANO**

### *Trattoria da Pippo*

Loc. Oriano (Solignano) - Tel. 0525 3582  
Uscita casello Fornovo - Fondovalle per Borgotaro - a  
Citerna si svolta a destra per Oriano (Km11).  
Uscita casello Fornovo a sinistra per Varano de' Melegari -  
passato il centro abitato di Ramiola si svolta a sinistra attraverso  
il ponte sul torrente Ceno - Rubbiano - Oriano (Km9).

### *Ristorante Fopla Da Gelsy*

Loc. Fopla di Specchio (Solignano) - Tel. 0525 58160  
Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - sulla  
provinciale per Bardi dopo 3Km bivio a sinistra ponte sul  
Ceno, proseguire lungo la Val Pessola per 6Km (Km16).

### *Osteria il Re di spade*

Loc. Rubbiano (Solignano) - Tel. 0525 401224  
Uscita casello Fornovo a sinistra per Varano de' Melegari  
- passato il centro abitato di Ramiola svoltare a sinistra in  
prossimità del ponte sul torrente Ceno - Rubbiano - dopo  
2 km sulla sin (Km4).

### *Ristorante Tiffany*

Loc. Murolo (Solignano) - Tel. 0525 54220  
Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - bivio per  
Fosio a sinistra - Fosio bivio a destra per Prelema - Murolo (Km26).  
Uscita casello Fornovo - Fondovalle per Solignano - dopo  
il paese bivio a destra per Murolo (Km24).

## **COMUNE DI TARENZO**

### **Ristorante Pizzeria Affittacamere Da Veronica**

Loc. Cassio - Terenzo - Tel. 0525 526002 - Cell. 388 1990770

Uscita Casello Fornovo di Taro - Statale della Cisa - Cassio (Km16).

### **Agriturismo La Ciastra ed San Michel**

Loc. Corniana - Terenzo - Tel. 0525 527231 - Cell. 333 2034425

Uscita casello Fornovo - Statale della Cisa - Boschi di Bardone, Corniana (Km14).

## **COMUNE DI VALMOZZOLA**

### **Agriturismo Molino le piane**

Loc. Le Piane, 1 - Valmozzola - Tel. 0525 620031

Uscita Borgotaro - svoltare a sinistra in direzione di Borgo Val di Taro - dopo 1 Km svoltare a destra per i Filagni - Subito dopo a destra (Km2).

## **COMUNE DI VARANO DE' MELEGARI**

### **Ristorante Boccolo**

Loc. Boccolo (Varano de' Melegari) - Tel. 0525 550118

Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - provinciale per Pellegrino Parmense dopo 100 metri a destra per 3Km - Boccolo (Km11).

### **Azienda Agrituristicà C\ del Chino**

Località C\ del Chino - Montesalvo - Varano de' Melegari - Tel. 0525 53318

Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Provinciale per Pellegrino - dopo 5Km indicazioni sulla sinistra per l'agriturismo (Km15).

### **Trattoria Case Contini**

Loc. Case Contini - Varano de' Melegari - cell. 0525 53209

Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - dopo 3Km sulla provinciale per Varsi (Km12).

### **Locanda del Gelso Bianco**

Loc. Viazzano (Varano de' Melegari) - Tel. 0525 305204 - 348 7287265

Uscita casello Fornovo - Viazzano (sulla provinciale per Varano de' Melegari). Arrivati nel centro abitato prendere a destra in direzione della chiesa (Km5).

### **Ristorante Morini**

Varano de' Melegari - Tel. 0525 1981015

Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari (Km7).

### **Ristorante Pizzeria Valceno**

Loc. Pontevetrione - Varano de' Melegari - Tel. 0525 58433

Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Provinciale per Bardi per 12Km sulla sinistra prima del ponte sul torrente Ceno si trova il locale (Km19).

## **COMUNE DI VARSÌ**

### **Trattoria Città d'Umbria**

Loc. Tosca (Varsi) - Tel. 0525 759103

Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Varsi - all'incrocio con Ponte Lamberti deviare a sinistra per Tosca (Km35).

### **Ristorante Bar Pizzeria Il Falco**

Loc. Fornello di Pessola (Varsi) - Tel. 0525 70102

Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Varsi - svoltare a sinistra per Pessola (Km33).

### **Ristorante La Colomba**

Loc. Tolarolo di Tosca (Varsi) - Tel. 0525 71557

Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Varsi - Bardi - provinciale per Borgotaro, passato il ponte sul torrente Ceno si svolta a sinistra per Tosca, poco dopo ancora a sinistra per Tolarolo (Km41).

### **Ristorante La Variante**

Loc. Pontevetrione n.171 (Varsi) - Tel. 0525 750300

Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - provinciale per Bardi per 12Km subito dopo aver oltrepassato il ponte sul torrente Ceno, sulla sinistra si trova il locale (Km19).

### **Azienda Agrituristicà Neverland**

Via Contile Montebello 120 - Varsi - Cell. 393 8358092

Uscita casello di Fornovo - Varano de' Melegari - provinciale per Varsi - dopo 3Km dal ponte sul Ceno in prossimità del castello di Golaso, svoltare a sinistra seguendo le indicazioni per Lubbie - passato il nucleo abitato, al primo bivio svoltare a sinistra e dopo 1Km si arriva a Montebello (Km22).

# PROPOSTE DI VISITA

**IN GITA, TRA PIEVI, CASTELLI, PAESAGGI E BUONA TAVOLA SPECIALE GRUPPI**, minimo dieci persone.  
A partire da 40 Euro a persona, pranzo incluso.



In collaborazione con Associazione Guide Turistiche Parma e provincia

(tel./ fax +39 0521240259) possibilità di effettuare percorsi guidati alla scoperta di pievi, castelli, musei e paesaggi naturali. Per ricevere informazioni ed eventuali suggerimenti: Parma Point - tel. 0521 931800 - fax 0521 931881 - info@parmapoint.it

## LA VALLE DEI MOTORI - 28 Novembre 2010

Visita guidata gratuita allo stabilimento Dallara alla scoperta della famosa azienda automobilistica (progettazione, costruzione, assemblaggio, galleria del vento). Proseguimento all'Autodromo 'Paletti' di Varano de' Melegari, uno dei principali circuiti dell'Emilia Romagna.

La prenotazione è obbligatoria:

Parma Point - tel. 0521 931800 - fax 0521 931881 - info@parmapoint.it

## PARMA CITTÀ D'ARTE

Ogni domenica mattina, in collaborazione con l'Associazione guide turistiche di Parma e Provincia gli ospiti della rassegna potranno avere sconti speciali per la visita guidata al centro della città, in partenza alle 11 dall'ufficio IAT di Parma, in Via Melloni. Per prenotare la visita: tel. 0521240259

**Valido dal 13 novembre 2010 al 13 febbraio 2011**

## PARMA E VALCENO IN TAVOLA



Proposta per individuali automuniti

**1° giorno:** Arrivo a Parma e visita libera dedicata ai monumenti più significativi o allo shopping nelle vie del centro cittadino per acquistare prodotti tipici del nostro territorio o esclusivi come l'Acqua di Parma e la Violetta di Parma.

Pranzo libero in una delle trattorie del centro città alla scoperta dei tesori della cucina tipica.

Pomeriggio dedicato alla scoperta delle colline di Parma, area di produzione del Prosciutto di Parma con il Castello di Torrechiara e i Musei del Cibo. Rientro in hotel. Cena e pernottamento in hotel.

**2° giorno:** visita alla Val Ceno, ai suoi incantevoli borghi e castelli: Bardi, Varano Melegari, Castel Corniglio. Partenze per visite organizzate (prosciuttifici, caseifici, ecc.), pranzo in ristorante con menù "Sua Maestà il Maiale", shopping a Fidenza Village Outlet.

Quota a persona a partire da (per individuali automuniti): €94,00 a persona in camera doppia in hotel 3 stelle di Parma

La quota comprende: 1 notte in hotel con prima colazione, 1 cena in hotel, pranzo in ristorante con menù "Sua Maestà il Maiale", materiale e suggerimenti per il Vostro itinerario, speciale carta sconti VIP One Day Card per Fidenza Village.

La quota non comprende: trasferimenti, mance e tutto quanto non espressamente indicato nella voce "La quota comprende".

Informazioni e prenotazioni:

Parma Incoming – Tour operator per Parma

Tel. 0521/298883-298829 – Fax. 0521/298826

info@parmaincoming.it



# VALCENO IN TAVOLA per informazioni

### Parma Point

Strada Garibaldi 18  
43121 Parma

tel. 0521 931800 / fax 0521 931881

info@parmapoint.it

www.parmapoint.it

### Ufficio I.A.T. Fornovo Taro

Via Dei Collegati 19  
43045 Fornovo Taro

tel. / fax 0525 2599

turist48@prolocofornovo.l91.it

www.iatfornovo.it



### PRO LOCO

VARANO DE' MELEGARI

tel. / fax 0525 53487

www.prolocovarano.it

info@prolocovarano.it

 **BANCA MONTE PARMA**

**MonteClick**  
il conto del futuro

**Da casa allo sportello  
con il tuo mouse!**



Monte e Sms



Monte e Web



Monte e Tel



Monte e Mobile



Monte e Trade

www.monteparma.it

800 85 30 23