



PRO LOCO VARANO DE' MELEGARI



18^a Edizione

VALCENO IN TAVOLA

*Rassegna culturale e gastronomica
alla scoperta
delle vecchie tradizioni*



BANCA MONTE PARMA



PROVINCIA
DI PARMA



COMUNITÀ
MONTANA



DELLE VALLI
DEL TARO E DEL CENO

AUTUNNO - INVERNO
2 0 1 1 - 2 0 1 2

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 - www.merloangelico.it info@merloangelico.it
3 camere con bagno, 6 posti letto € 40 a persona in camera doppia con colazione

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 Podere Pradarolo

Serravalle 80 - Varano de' Melegari
Tel. 0525 552027 - www.poderepradarolo.com
3 camere doppie - € 100 la camera doppia - € 80 la singola

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

SUA MAESTÀ IL MAIALE

Anche quest'anno la ValCeno rende omaggio al Re delle carni: il Maiale. Attraverso la rassegna gastronomica "SUA MAESTÀ IL MAIALE" che dal 1993 ci accompagna durante i mesi invernali. La ProLoco di Varano de' Melegari, desidera invitare a tavola con "il Re delle carni", le migliaia di visitatori che ogni anno partecipano a questo succulento evento.

Il maiale nella nostra terra, da sempre accompagna la quotidianità; ci aggrega offrendosi a noi in superlativi banchetti; stimola i nostri appetiti, ci invoglia a curiosità culinarie ed a sperimentare gusti nuovi; sazia i palati più raffinati e colma appetiti insaziabili.

L'esigenza di mantenere viva questa rassegna gastronomica ha profonde origini legate alla nostra terra... **quando la macellazione del maiale era rito, tradizione, necessità...**

Nella cultura contadina del nostro territorio, l'uccisione del maiale assumeva un forte valore simbolico e rappresentava un momento di sentita aggregazione sociale. Era un giorno di festa lungamente atteso, nel quale, finalmente, si raccoglievano i sospirati frutti di mesi e mesi passati amorevolmente ad allevare, nutrire e curare il maiale, nella certezza che, anche da quelle giornaliere attenzioni, dipendesse la bontà e l'abbondanza delle sue carni.

Era un giorno che i bambini attendevano con paura e trepidazione, consapevoli che assistere all'uccisione del maiale sarebbe stata come una sorta d'iniziazione.

Era un giorno dove si sacrificava un essere simpatico e grufolante quasi divenuto, ormai, membro della famiglia: il maiale. Ma il momentaneo dispiacere per la perdita veniva ben ricompensato dalla quantità di carne e di lardo.

La tradizione voleva che la macellazione avvenisse con i primi rigori invernali: le rigide temperature, infatti, raffreddavano ed asciugavano più velocemente la carne e, di conseguenza, favorivano una più efficace e veloce lavorazione.

Il consumo del maiale seguiva sempre un iter cronologico dall'uccisione alla fine dell'anno: subito dopo la macellazione venivano consumati sanguinacci, ossa bollite, cicciolata, poi in successione salsicce e cotechini, a carnevale si assaggiava il primo salame, a fine estate la pancetta poi le coppe ed in prossimità della fine dell'anno, prima le spalle e poi il prosciutto.

Invitiamo i nostri ospiti ad addentrarsi in questo mondo culinario, per riscoprire le antiche ricette conservate amorevolmente dai nostri ristoratori e per rispolverare quelle antiche tradizioni troppo velocemente accantonate....

Buon Appetito Pro Loco Varano de' Melegari.



La Pro Loco di Varano de' Melegari, si pone l'obiettivo di riprodurre l'antica pianta del MELOGRANO, presente nei secoli scorsi sul nostro territorio, in un percorso "Dalla Terra alla Tavola" che si faccia promotore di Ricerca, Analisi, Studio, Coltivazione, Diffusione e messa in un circuito di turismo GASTRONOMICO - CULTURALE del Melograno e del suo

frutto, la Melagrana.

Nell'ambito della Rassegna Gastronomica invernale "SUA MAESTÀ IL MAIALE" cui partecipano annualmente circa 40 realtà: ristoranti, trattorie, agriturismi ecc. si è sviluppata l'idea di abbinare la cucina del maiale alla melagrana nella stessa manifestazione, affiancando alla prima, una seconda possibilità: "LA MELAGRANA ALLA CORTE DI SUA MAESTÀ". Grazie a questa rassegna turistico-gastronomica, si realizzerà un'ulteriore sensibilizzazione sull'argomento utile a promuovere nuove opportunità, agricole, ambientali, culturali, commerciali, turistiche, che possono rendere prezioso il territorio locale.

6 Novembre

Osteria RE DI SPADE

Via Vittorio Veneto, 85 - Rubbiano di Solignano (PR)
tel. 0525 401224



Aperitivo con goletta speziata
dell'Alta Val Ceno e birra artigianale "La Cotta"

*

Gnocchetti con musino
e tartufo nero della Val Ceno

*

Porchetta di schiena di maialino ripiena

Ganassini al Pinot Nero

con tortino di spalla cotta

Cotechino e purè

*

Anolini in brodo al pieno di coppa stufata

*

Tarte Taten alle mele con gelato alla crema

*

Lambrusco "Monte delle vigne"

Montefalco rosso igt "Pennacchi"

**€ 35,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria**

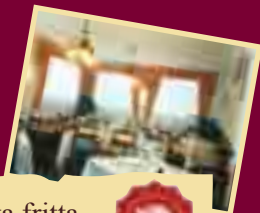
DOMENICA mezzogiorno

partecipazione
4^a
Valceno in Tavola

5-6 Novembre

Ristorante DA VERONICA

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



Salumi misti con torta frita
(Prosciutto di Parma, Coppa, Ciciolata)
con cipolline all'aceto balsamico
Salame nostrano fritto al vino bianco

*

Cappelletti in brodo

Timballo di riso ai funghi porcini con pasta
di saleme e melagrana

*

Cotechino con purè

Lonza di maiale tartufata con salsa di
melagrano

*

Dolci della casa

e per l'occasione cestini di cheese cake con
salsa di melagrana

*

Caffè, digestivo

Malvasia cantina Vicobarone, Gutturino
cantina Luretta, Chianti D.O.C.

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

**SABATO sera - DOMENICA mezzogiorno
Sabato sera musica dal vivo**

partecipazione
3^a
Valceno in Tavola

5-6 Novembre

Trattoria CITTÀ D'UMBRIA

Località Tosca - Varsi
tel. 0525 759103 - cell. 338 6113683



Torta frita con spalla cotta calda

Insalata di radicchio calda

con patate e ragù di maiale

Focaccia con rosmarino e salume misto

*

Cappelletti in brodo con stracotto di maiale

Gnocchetti di zucca con pancetta

affumicata e salvia

*

Salame fritto

Guancialini in umido con verdure

*

Dolce della casa con castagne caldarroste

*

Caffè

Vini a scelta dalla lista

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

SABATO sera - DOMENICA mezzogiorno

partecipazione
12^a
Valceno in Tavola

4-5-6 Novembre

Ristorante TIFFANY

Località Murolo - Solignano
tel. 0525 54220 - tiffany@valtaronetwork.com



Antipasto a buffet
cascata di salumi misti

Al tavolo

Polentina con salsa di funghi
e maiale nero

Sfogliatine al prosciutto cotto e erbe
Salsa di formaggio

*

Anolini della casa in brodo e ripieno
con spallotto di maiale

*

Cosciotto brasato con cipolline in
agrodolce

Bocconcini di filetto al cartoccio con patate

*

Tortine di mele in salsa vaniglia

*

Caffè, digestivo

Sauvignon, Gutturino, Spumante Brut

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

partecipazione
6^a
Valceno in Tavola

11-12-13 Novembre

Agriturismo MONTE PRINZERA
Loc. Piazza di Mezzo - Sivizzano - Forno Taro
tel. 0525 56504 - 339 3028235
www.agriturismomontepinzera.it
aziendamprinzera@libero.it



Salumi misti di maiale nero
Tortino di verze
Polenta stesa condita
con sugo al salamino nero



*
Maltagliati caserecci con ragù di maiale nero e funghi
Cappelletti in brodo con stracotto di maiale nero

*
Salame fritto al vino bianco con cipolle rosse
Cosciotto al latte con verdure di stagione
Stinco al forno con patate arrosto

*
Torta di mele con crema al limone

*
Acqua, caffè, digestivo
Lambrusco, Malvasia, Gutturmo

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

partecipazione
4^a
Valcano in Tavola

11-12-13 Novembre

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



Maiale nero ai profumi del bosco
Salumi di maiale nero
con focaccia al tartufo
Polentina alla crema di porcini
Caprino alle prugne e mele



*
Crema di patate al cotto di maiale nero
e scaglie di tartufo

Gnocchetti di farina di castagne
con maialino nero, funghi e noci

*
Coppa di maiale nero arrosto
in salsa di castagne al caffè
Patate al ginepro e rosmarino

*
Semifreddo ai frutti selvatici

*
Caffè, Liquorini di Cà d'Alfieri
Vino Lambrusco e Malvasia
Pane fatto in casa

€ 39,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
VENERDI - SABATO - DOMENICA

partecipazione
7^a
Valcano in Tavola

11-12-13 Novembre

Trattoria CASE CONTINI
Località Case Contini - Varano de' Melegari
tel. 0525 53209
www.trattoriacasecontini.com



Antipasto di piedino, costine, salamino,
cotechino, ganassino e salsine caserecce



*
Gnocchi alla fonduta e gola

*
Sanguinaccio e fegato con polenta
Polpa e coppa alla contadina
con patate e cipolla

*
Cappelletti in brodo

*
Torte della casa

*
Caffè, digestivo
Vini in caraffa Rosso Merlot, Bianco
Malvasia

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

partecipazione
11^a
Valcano in Tavola



18-19-20 Novembre

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



Crudo di Parma, cicciolata, pancetta,
crostini di pane di grani antichi
del Forno F.lli Lusignani al lardo pesto

*

Risotto ai funghi porcini e salamella
Pappardelle al pesto di salame fresco

*

Salame fritto al vino bianco
Ossi e cotechino lessati
con salsa e mostarda
Lonza al latte con patate
Costine con le verze

*

Crostate miste con Vin Santo

*

Caffè, acqua
Gutturnio, Malvasia Cantina Eleuteri
Franco ½ a persona

*

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

partecipazione
14^a
Valcano in Tavola

18-19-20 Novembre

Trattoria IL BOSCHETTO DELLA FATE
c/o B&B al Merlo Angelico
Case Bazzini, 107 - Località Vianino
tel. 0525 58119 - cell. 334 3358764
info@merloangelico.it - www.merloangelico.it



Pane e focaccia cotti nel forno a legna
Aperitivo Malvasia vivace, Analcolico alla frutta
Spirali con pancetta tesa
Crostini di lardo alle erbe spolverato con pepe rosa

*

Salame cotto con mostarde nostrane
Bocconcini di polenta abbrustolita con "gras pistà"
Caponatina siciliana in agrodolce di verdura

*

Risottata con pesto di maiale
Tortellini di spalla cotta con pomodorini pachino
e ricotta salata

*

Cassoeula di Sua Maestà (costine, piedini, salamelle,
cotiche, codino su letto di verza)
Lonza avvolta in crosta con sorpresa di albicocche e pistacchi

*

Sorbetto mela verde profumato al Calvados
Torta sbrisolona fatta in casa
Parampampoli alla fiamma del rifugio Crucolo di Trento

*

Vini Cantina Villa Rosa ½ a persona
Gutturnio fermo e vivace

€ 33,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria - possibilità di pernottamento
VENERDI - SABATO - DOMENICA

partecipazione
4^a
Valcano in Tavola

19-20 Novembre

Ristorante IL FALCO
Località Fornello di Pessola - Varsi
tel. 0525 70102
info@villaggioturisticoilfalco.it



Funghi al forno
ripieni di pasta di salame
Crostini di pane fatto in casa con pistà

*

Tortelloni di patate con sugo di Sua Maestà

*

Brasato di maiale
Fegato con retina

*

Torte della casa

*

Caffè, acqua ½ a persona
Vino ¼ a persona

*

€ 27,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria

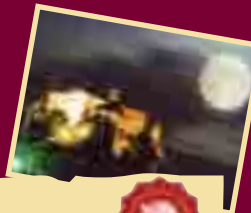
SABATO - DOMENICA
Sabato sera si balla con l'orchestra
Marco&Mario

partecipazione
10^a
Valcano in Tavola

19-20 Novembre

Ristorante LE DUE SPADE
Via Castello, 9 - Bardi
tel. 0525 71623

chiuso la domenica sera e tutto il martedì



Spalla di prosciutto di 18 mesi
Crostini di patè di maiale con scaglie
di tartufo bardigiano
Polenta grigliata con lardo pesto
Salame fritto al vino su pane casereccio

*

Lasagnetta di spinaci saltata in padella con ragù
di strolghino su letto di besciamella
Risotto al Gutturnio e pasta di salame

*

Guancialini di maiale in umido
su letto di polentina al bree
Lonza di maiale arrosto con prugne
e porro al profumo di cognac
Contorni di patate al forno e verdure di stagione

*

Tortine assortite della casa

*

Acqua e Caffè
Vino Gutturnio e Ortrugo

€ 30,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
SABATO - DOMENICA

partecipazione
1^a
Valcano in Tavola

25-26-27 Novembre

Locanda DEL GELSO BIANCO
Via S. Ilario - Viazzano - Varano de' Melegari
cell. 348 7287265 - 349 3052277
gelsobianco@libero.it



Crema di lardo all'uso toscano
Crepes di farina di castagne
con salamino,
radiccio rosso e squacquerone



*
Minestra maritata col maiale
Riso mantecato col pesto di salame e verza

*
Filetto di maiale al cavolo nero
Spezzatino di maiale con le cipolle
in agrodolce, sedano e patate
Fegato di maiale nella rete
con alloro e finocchio selvatico

*
Crostata della casa
Torta sbrisolona

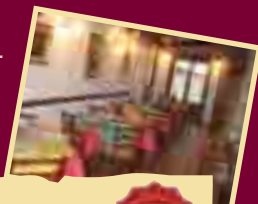
*
Caffè, digestivi
Vino banco e rosso del territorio

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



25-26-27 Novembre

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



Antipasto di salumi nostrani
(Prosciutto di Parma, coppa,
pancetta, salame) accompagnati con
crostini di gorgonzola e pancetta
e da maionese con bianchi di spagna



*
Tagliatelle con pasta di salame

*
Cassoeula con polenta

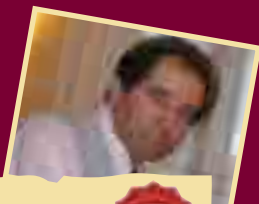
*
Dolce a scelta dalla lista

€ 28,00 bevande escluse
prenotazione obbligatoria
VENERDI - SABATO - DOMENICA



25-26-27 Novembre

Hosteria DA SINCERO
Loc. Roccalanzona - Medesano
tel. 0525 430168



Antipasto di salume misto
con torta frita e lardo pesto
Salame fritto al vino bianco
Polenta con pasta salame



*
Gnocchi di patate con ragù di salamino e funghi
Cotiche con fagioli

*
Gran lessata di ossa e piedi
Guancialini in umido
Coppa di maiale al forno con patate arrosto

*
Torte della casa
*
Caffè, digestivo
Vino Bianco e Rosso della casa

€ 25,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
VENERDI - SABATO - DOMENICA



26 Novembre

Ristorante SALUS
Piazza Ponci Carlo, 7 - S. Andrea Bagni
tel. 0525 431221
info@hotelsalusparma.it - www.hotelsalusparma.it



Gran buffet "Tradizione & Melagrana"



*
Lasagnette al pesto di salame
Delizie di spallacotta melagrana e salsiccia

*
"Il meglio del maiale" in casseruola
Maialino nero steso in bellavista
contorno di patate arrosto e melagrana

*
Dolce di maialino "nero" e melagrana

*
Caffè
Montepulciano d'Abruzzo e Negroamaro
del Salento 2009 Az. Conte Ottavio
Piccolomini d'Aragona, Lambrusco 2010
Az. Monte delle Vigne, Gutturino 2010
Az. Cantina Valtidone

€ 30,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
SABATO
*Il Sabato sera sarà allietato dall'orchestra
Marco & Greco*



2-3-4 Dicembre

Ristorante POMMERI
Loc. Grotta, 4 - Pellegrino Parmense
tel. 0524 64150
info@pommeri.it - www.pommeri.it



Gras pist con la polenta frita
Salame giovane e la pancetta
con il pane dei F.lli Lusignani
Polentina con la cicciolata, ciccioli



*

Risotto con pasta di salame e gorgonzola

*

Prete con la mostarda di Cremona
Cotechino con le lenticchie e purè
Cotiche e fagioli

*

Semifreddo allo zabaione

*

Caffè e digestivo
Ortrugo e Gutturino vivace Montesissa
Rosso fermo Otium il Poggiolo

*

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



2-3-4 Dicembre

Agriturismo CÀ DEL CHINO
Località Cà del Chino - Montesalvo - Varano
tel. 0525 53318 - cell. 339 5008731
agriturismocadelchino@hotmail.it



Salumi (Prosciutto di Parma,
coppa piacentina, salame di Felino
pancetta nostrana)



Zucchine e cipolline sott'olio
Tigelle con lardo pesto e parmigiano

*

Panzotti alla crema di formaggi (con
ripieno di stracotto di maiale e ricotta)
Polenta ai sapori di montagna (con funghi,
costine e salamini)

*

Cotechino con fagioli al lardo
Spalla di maiale in casseruola con patate arrosto

*

Torte miste caserecce

*

Caffè, digestivo
Acqua, Vino rosso nostrano, Vino bianco Ortrugo
€ 25,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
VENERDI - SABATO - DOMENICA



2-3-4 Dicembre

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



Affettato di prosciutto, cicciolata
e gola con lardo pesto e crostini
Salame alla griglia



*

Riso con verza
Tagliatelle con pasta di salame e funghi porcini

*

Fegato alla veneziana
Salamini in umido con la verza e purè di patate
Gran bollito misto di piedi e ossa con salse

*

Misto di torte caserecce

*

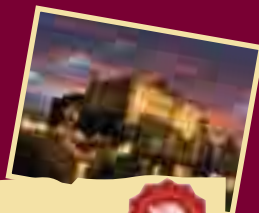
Caffè, digestivo
Lambrusco Marcello - Rosa nera
Forte Rigoni, Malvasia

€ 26,00 prenotazione obbligatoria
VENERDI - SABATO - DOMENICA



3 Dicembre

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



Antipasto di cotenne con fagioli
Zuppa di ceci



*

Maltagliati di Rita con carne
e funghi porcini

*

Ganassini di "Sua Maestà" con funghi porcini
Lonza di "Sua Maestà" alla salvia
Contorno di verdure di stagione

*

Acqua, caffè, digestivo
Vino bianco e rosso

€ 25,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
SABATO



8-9-10-11 Dicembre

Ristorante VERDI
Località Luneto - Bore
tel. 0525 79124



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

*
Ravioli in sfoglia di rapa al ripieno di pasta
di salame con pinoli e scaglie di grana
Gnocchi farciti con salsiccia
e mozzarella gratinati

*
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

partecipazione
15^a
Valceno in Tavola

10-11 Dicembre

Ristorante VALCENO
Via Provinciale, 136 - Pontevetrione - Varano
tel. 0525 58433



Salume misto (Prosciutto crudo di Parma,
coppa, salame e cicciolata) con salsa contadina,
peperoni, cipolline in agrodolce
e panfocaccia di patate

Crostino di pane rustico con fegato alla veneta

*
Tortelli al ripieno di mascarpone e stracchino
con ragù di salsiccia
Gnocchetti di patate allo speck e panna

*
Guancialini brasati con polenta
Spalla di "Sua Maestà" al forno con insalata novella
*
Pastasfoglia farcita alla crema di limone con
fragoline di bosco

*
Caffè, Limoncino

Vino Montepulciano e Lambrusco Monte delle
Vigne, Bianco di Custoza e Malvasia frizzante
Monte delle Vigne - 1/2 a persona

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

SABATO sera - DOMENICA mezzogiorno
Sabato sera musica dal vivo - pianobar

partecipazione
14^a
Valceno in Tavola

9-10-11 Dicembre

Ristorante MORINI
Via Martiri della Libertà, 2 - Varano de' Melegari
tel. 0525 1981015
chef.morini@libero.it



Antipasto di cioccioli, cicciolata,
salame di Felino, pancetta
Crostini con patè di fegato

*
Tagliolini al prosciutto
con pomodorini canditi
Risotto alla zucca
con salsiccia al vino bianco

*
Filetto di maiale lardellato con salsa alla
melagrana e verdure croccanti

*
Tortino al cioccolato

*
Acqua, Caffè
Vino Lambrusco

**€ 35,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria**

VENERDI - SABATO - DOMENICA

partecipazione
3^a
Valceno in Tavola



16-17-18 Dicembre

Ristorante BEL SIT
Via Nazionale, 167 - Fornovo Taro
tel. 0525 400243
ristorantepizzeriabelsit@gmail.com



Prosciutto crudo di Parma, culatello di Zibello DOP
Cicciolata e lardo accompagnati da torta frita,
polenta frita e giardiniera artigianale
Salame fritto in vino bianco e succo di melograno

*
Tagliolini alla boscaiola

*
Gran bollito di maiale (piedini, codino,
cotechino, mariola e costine) accompagnato
da zabaione, salse della casa e mostarde
di Cremona artigianali
Cotiche e fagioli

*
Anolini in brodo
il tutto accompagnato da pane casereccio cotto
nel forno a legna e dalle focacce della casa

*
Zuppa inglese antica
Torte secche della casa

*
Caffè, digestivo
Lambrusco Campanone, Malvasia Castellaro,
Birre artigianali

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



17 Dicembre

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



Aperitivo di benvenuto

*
Spalla cotta di S. Secondo e torta frita

*
Gnocchetti ai funghi porcini e speck
Lasagne con pasta di salame

*
Costine al forno con patate
Brasato di guancialini con polenta
Cotechino con purea

*
Sorbetto al limone

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

€ 30,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria

SABATO sera
*Allieterà la serata Alberto Kalle
con la sua fisarmonica*
Possibilità di alloggio



16-17-18 Dicembre

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



Antipasto con i salumi di nostra produzione
Spalla cruda di 30 mesi, cicciolata, lardo
con polenta frita, tris di salame fresco:
crudo, fritto al vino bianco, grigliato
Crostoni con crema di funghi e pancetta

*
Tagliatelle caserecce con sugo di salamino
Gnocchetti con pecorino di Zeri e pasta di Salame

*
Piedini, costine, ossa con salse
Prete e cotechino con purè
Cotiche e fagioli

*
Torte e crostate della casa

*
Caffè, digestivo
Lambrusco dell'Emilia,
Malvasia dei Colli di Parma

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



16-17-18 Dicembre

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



Antipasto di strolghino di culatello,
crudo di Parma, salame e cicciolata

*
Tortelli di patate con pasta di salame
Tagliatelle con salsiccia

*
Cotechino con purè di patate
Piedini bolliti con salsa
Frittura mista di sanguinaccio
Fegato in retina
Salamino con polenta

*
Misto di torte caserecce

*
Acqua, Caffè, digestivo
Gutturnio e Ortrugo dei Colli Piacentini

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



CASTELLI VISITABILI IN VALLATA



CASTELLO DI COMPIANO

per visite nel periodo invernale tel.0525 825541
www.castellodicompiano.it - info@castellodicompiano.it



CASTELLO DEI LANDI - BARDI

Il castello è di proprietà del Comune è aperto nei mesi invernali dalle ore 10 alle ore 17.

Per informazioni Socioculturale - Coop. Parmigianino
tel. 0521 881139 - cell. 333 2362839 - 334 5746929
fortezadibardi@libero.it - www.castellodibardi.it



CASTELLO PALLAVICINO - VARANO DE' MELEGARI

per visite nel periodo invernale tel.0525 305081
www.castellodivarano.it - castellovarano@coopfantasia.it

IL MAIALE NERO

La provincia di Parma è famosa in Italia e nel mondo per due peculiarità: la buona cucina e la buona musica. L'enogastronomia e la musica di Verdi e di Toscanini non sono, però, i soli elementi caratterizzanti il nostro territorio. Anche il sistema di castelli e di impianti termali fanno della provincia di Parma un territorio piacevole ed ospitale. Meno conosciuti, ma non per questo meno degni di nota sono, inoltre, i suoi sentieri, i percorsi ciclabili e le tante opportunità per gli amanti del turismo a contatto con la natura.

Valceno in Tavola – Sua Maestà il Maiale, rassegna gastronomica che si celebra nelle valli del Taro e del Ceno, si propone come una buona occasione per presentare il territorio parmense e i suoi prodotti, tra cui il maiale nero parmigiano.

Il suino nero, fino al primo dopoguerra, è stato per le famiglie contadine un'importante fonte di reddito. In seguito, i contadini trovarono più vantaggioso impegnarsi nella produzione di latte vaccino ed acquistare i maiali solo per l'autoconsumo. In montagna, però, dove la produzione di latte era inferiore e il reddito scarso, l'allevamento del maiale mantenne un ruolo importante nell'economia dell'azienda. In questi luoghi, più per tradizione che per convenienza economica, il graduale processo di sostituzione del maiale nostrano non si completò. La Val Ceno e la Val Taro risultano essere, quindi, le ultime zone di allevamento degli animali di razza pura. Dalla prima metà degli anni '90 è avvenuta una vera e propria riscoperta del maiale nero parmigiano, mediante un progetto di filiera (attualmente in corso) per il recupero della specie, tornata a ripopolare il territorio parmense e ad allietare i palati dei buongustai.

Le sue carni sono sempre morbide grazie alla presenza di infiltrazioni bianche nella parte magra, che si presenta di un intenso rosato-rosso. Rispetto a quelle del "cugino" bianco portano a limitare l'uso di grassi aggiunti durante la preparazione dei piatti. Il sapore deciso, ma sempre elegante di queste carni, richiede l'uso di pochissimo sale e l'assenza di aromatizzanti. I profumi e i sapori diventano più complessi ed eleganti e saranno quelli che caratterizzeranno le tavole imbandite di **Valceno in Tavola – Sua Maestà il Maiale**.

Vi invito, quindi, a vivere la naturalità dei nostri luoghi, la varietà dei nostri Parchi e a farvi coccolare nelle nostre strutture ricettive, che vi faranno sentire come a casa vostra.

Venite e rimarrete sorpresi. Vi aspettiamo.

Agostino Maggiali
Assessore al Turismo e Parchi
Provincia di Parma

SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE
I COMUNI DI:



Bardi



Bore



Fornovo
Taro



Medesano



Pellegrino
Parmense



Solignano



Valmozzola



Varano de'
Melegari



Varsi

13-14-15 Gennaio

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



Lardo pesto, polentina stesa
con salamino e funghi, prosciutto,
cicciolata, lardone con torta frita,
salame fritto al vino bianco

*

Risotto al salamino
Gnocchi con speck e spinaci

*

Cotechino con purè
Stinco con patate
Cotiche e fagioli
Guancialini in umido con verdure
Sanguinacci

*

Dolce della casa

*

Caffè, digestivo
Vino

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

partecipazione
18^a
Valceno in Tavola



4-5 Agosto 2012 2° PALIO DEI GIOCHI DEL CENO



Per informazioni e iscrizioni squadre 339-2548306
info@prolocovarano.it per visionare le immagini
dell'edizione 2011 www.prolocovarano.it



Nei ristoranti che aderiscono al
Valceno in Tavola potrete trovare il
libro **"La cucina della tradizione
in Valtaro e Valceno"** scritto da
Sara Raffi Lusardi, che racchiude
tantissime antiche ricette della
vallata oltre alla storia gastronomica
del nostro territorio.



20-21-22 Gennaio

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



Salame fritto nel vino bianco
Cicciolata e fiocchetto di spalla
Fegatini di maiale arrotolati in rete di coratella
rosolati con alloro e marsala



*
Gnocchi di patate con farina di grano antico bio
macinato a pietra con prosciutto e panna e
la nostra ricotta di pecora
Tagliatelle con farina Senator Cappelli grano
bio degli anni '30 macinato a pietra con funghi
porcini e noci

*
Maialino di 8kg cotto allo spiedo nel camino
del salone ristorante
Carrè di maiale alle spezie
in salsa di agrumi, prosecco 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 al basilico e mirto
Vini della casa in caraffa (Gutturnio, Ortrugo
Az. Ag. Il Poggiolo dei Colli Piacentini,
Cannonau Cantina di Jerzu)

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

partecipazione
2^a
Valcano in Tavola

22 Gennaio

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



Aperitivo con Prosecco e polentina
fritta e lardo pesto



*
La nostra spalla cotta e affettati misti con torta
fritta, pane casereccio e focaccia di nostra
produzione
Salame al vino bianco

*
Bolliti misti di "Sua Maestà" (piedini, musetti,
ossa, lingua, mariola)
con mostarde fatte in casa

*
Sorbetto al limone

*
Maialino da latte (sardo) al forno su mirto
di insalatina di campo e bruciatini di pancetta

*
Zabaglione caldo con sbrisolona

*
Caffè
Lambrusco e Malvasia Calzodalla,
Chianti Ripanera

€ 40,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
DOMENICA mezzogiorno

partecipazione
14^a
Valcano in Tavola

20-21-22 Gennaio

Albergo Ristorante DA SILVIA
(ex albergo Centrale - Varano Marchesi)
Via Dante Alighieri, 24 - Medesano
cell. 338 3268753 - tel. 0525 59339 - 421174



Aperitivo con focacce assortite
(lardo, crudo, pancetta, fiocco, gola)



*
Paella di maiale (piedi, musetto, corda,
orecchie, filetto, costine)
Tortelli di spalla cotta

*
Grigliata mista (costine, salame, pancetta,
filetto, coppa, braciola)

Cotechino e zampone con fagioli e cipolle
Lonza reale

Verdure in pastella e patatine

*
Macedonia con gelato

*
Acqua, Caffè
Gutturnio vivace, Ortrugo, Malvasia secca
Cantina Bargazzi

€ 26,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
VENERDI - SABATO - DOMENICA

partecipazione
7^a
Valcano in Tavola



28-29 Gennaio

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



Tortino di patate rivestito di pancetta
e fonduta allo zafferano
Medaglioni di polenta
con pasta di salame gratinata
Selezione di salumi misti



*
Bauletto di pasta di salame e castagne
con fondente al pomodoro macchiato
Risottino con spalla cotta, crescenza
e trevisana

*
Guancialini con porcini e polenta
Cotechino con lenticchie e purea
Coppa al forno al balsamico

*
Dessert della casa

*
Acqua, Caffè
Gutturino e Malvasia della casa

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

SABATO sera - DOMENICA mezzogiorno
Sabato sera musica dal vivo

partecipazione
4^a
Valceno in Tavola

27-28-29 Gennaio

Ristorante RIO TORCHIO
Via Martiri della libertà, 7 - Varano de' Melegari
tel. 0525 550104



Crostino di pane casereccio
con pancetta e gorgonzola
Polentina frita con lardo
Torta frita con spalla cotta calda



*
Crespelle ripiene con pasta di salame
e funghi porcini
Pappardelle al ragù di spalla cotta

*
Stinco di maiale glassato con patate al forno
Guancialini di maiale con polenta

*
Torta al cioccolato e mandorle

*
Caffè e digestivo
Lambrusco e Malvasia
Cantina Carra di Casatico

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

partecipazione
1^a
Valceno in Tavola

Domenica 27 Novembre

VISITA GUIDATA ALLO STABILIMENTO DALLARA AUTO

dallara



Dalle ore 9.00

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

Visita gratuita - Posti limitati
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
tel. 0525 2599



28-29-30 Aprile - 1 Maggio

14^a FIERA AGRICOLA DELLA VALCENO 15^a FESTA ED L'ANULÈN



Per informazioni e per partecipare come espositore
tel./fax 0525 53487 - cell. 339 2548306
info@prolocovarano.it - www.prolocovartano.it

3-4-5 Febbraio

Ristorante LAGO BLEU

Loc. Ceriato, 109 - Pellegrino Parmense

tel. 0524 64146 - 64711

www.ristorantelagobleu.it

info@ristorantelagobleu.it



Salame, pancetta, cicciolata
Fucén

*

Risotto alla salsiccia e verza nera
Tortelli rustici al ripieno di maiale nero

*

Salame fritto al vino bianco
Cotechino con cipolle in agrodolce
Bocconcini di filetto panato
Spallotto di nero al forno con patate

*

Pasticceria secca con Vin Santo

*

Acqua, Caffè
Gutturnio, Malvasia Cantina Eleuteri Franco

*

€ 30,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
VENERDI - SABATO - DOMENICA
possibilità di ospitare la clientela presso
due bilocali di nuova costruzione



partecipazione
14^a
Valceno in Tavola

3-4-5 Febbraio

Trattoria DA PIPPO

Località Oriano - Solignano

tel. 0525 3582



Culaccia, cicciolata, ciccioli, pancetta,
lardo e polenta frita
Salame al vino bianco
Pane casereccio

*

Polenta stesa al salamino
Cotiche con fagioli

*

Carrello con bollito di "Sua Maestà"
(piedi, ossa, cotechino, crostine, prete)
con salse, mostarde e sacrao
Fegato con retina
Guancialini in umido con purè

*

Cappelletti in brodo

*

Dolce della casa

*

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

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



partecipazione
16^a
Valceno in Tavola

3-4-5 Febbraio

Ristorante LA BAITA

Str. Provinciale da Salsomaggiore per Pellegrino

tel. 0524 64 154

labaita@virgilio.it



Crudo di Parma, coppa piacentina,
salame di Felino
Giardiniera e cipolline

*

Tagliatelle fresche al ragù di "Sua Maestà"
Risotto al salamino

*

Stinco arrosto
Costine al forno con patate prezzemolate

*

Crostate e dolci misti della casa

*

Acqua, Caffè
Lambrusco di Sorbara, Garzellino
dell'Emilia

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



partecipazione
6^a
Valceno in Tavola



10-11-12 Febbraio

Trattoria SOLARI
Loc. Cereseto - Compiano
tel. 0525 824898 - 824801 - cell. 338 7059569
www.trattoriasolari.it



Salumi di maiale nero
Lardo pesto, polenta frita 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



18-19 Febbraio

Ristorante IL FALCO
Loc. Fornello di Pessola - Varsi
tel. 0525 70102
info@villagioturisticoilfalco.it



Menù a km 0

tutti i piatti presenti in questo menù sono stati preparati con ingredienti prodotti e confezionati nell'azienda di provenienza, così facendo rispondono alla filiera corta

Polenta frita (granoturco biologico macinato a pietra) con gola

*

Tagliolini di farro (biologico macinato a pietra) fatti in casa con pasta di salame

*

Coppa al forno e fegato di nero

*

Dolce della casa

*

Caffè, ½ acqua, Vino ¼ a persona

*

€ 32,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
SABATO - DOMENICA

I maiali neri sono stati allevati in libertà nel pieno rispetto della natura

Sabato sera musica dal vivo con l'orchestra Marco e Mario



10-11-12 Febbraio

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



Antipasto salumi misti
Cipolle rosse in agrodolce
Tris di crostini (gola, battuta di lardo, fonduta di formaggio con pasta di salame)

*

Risotto salamini e funghi
Cappelletti in brodo

*

Cotechino e costine bollite con purè e salse
Ganassini in umido con verdure di stagione

*

Budino della casa
accompagnato da sbrisolona

*

Acqua, Caffè, digestivo
Lambrusco, Malvasia, Gutturnio

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



17-18-19 Febbraio

Ristorante MORINI
Via Martiri della Libertà, 2 - Varano de' Melegari
tel. 0525 198105
chef.morini@libero.it



Guancialini in umido
con polenta fresca
Prosciutto a coltello

*

Ravioli alle erbe con polpettine
e cialda di prosciutto

Maltagliati con ragù di maiale nero

*

Stracotto di maiale nero con purea di patate

*

Sfogliatina alle mele con creme brûlée

*

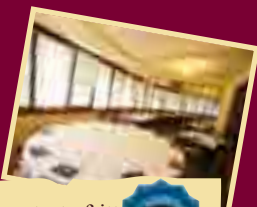
Acqua, Caffè
Vino Gutturnio

€ 40,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
VENERDI - SABATO - DOMENICA



24-25-26 Febbraio

Ristorante BEL SIT
Via Nazionale, 167 - Fornovo Taro
tel. 0525 400243
ristorantepizzeriabelsit@gmail.com



Salumi misti di nero di Parma con torta fritta e polenta fritta e giardiniera artigianale
Crostini con pasta di salame e pestata di lardo

*

Cappelletti in brodo
Gnocchi di zucca con pasta di salame di nero di Parma e scaglie di tartufo nero di Fragno

*

Stufato di guancialini di nero con polenta
Porchetta di nero di Parma con melograno cotta nel forno a legna con purea di mele Annurca e cannella il tutto accompagnato da pane casereccio cotto nel forno a legna e dalle focacce della casa

*

Zuppa inglese antica
Torte secche della casa

*

Caffè, digestivo
Lambrusco Campanone, Malvasia Castellaro, Birre artigianali

€ 45,00 tutto compreso
prenotazione obbligatoria
VENERDI - SABATO - DOMENICA

partecipazione
1^a
Valceno in Tavola

24-25-26 Febbraio

Trattoria SOLARI
Loc. Cereseto - Compiano
tel. 0525 824898 - 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 pisto

*

Bumba de porcù (bomba di riso e maiale)
Turtei ara carne de porcù (tortelli alla carne di maiale)
Taiurin cun a salsiccia (tagliolini alla salsiccia)

*

Cudèghe 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

partecipazione
13^a
Valceno in Tavola

EVENTI 2011-2012

Bardi

30-31 Ottobre
BARDI HALLOWEEN NIGHT



Fornovo Taro

30-31 Ottobre
VINI DI VIGNAIOLI
10^a Edizione



6 Gennaio
RADUNO NAZIONALE
DELLE BEFANE E DEI BEFANI
2^a Edizione



Medesano

28-29-30 Ottobre
CIOCCOLANDIA 2011
6^a Edizione



Solignano

7 luglio
MAZZARETO
ANTICHI FORNI IN FESTA



22 gennaio
CIASPOLATA VALCENO IN TAVOLA



La Pro Loco di Varano de Melegari
organizza una Ciaspolata enogastronomica
"Valceno in tavola" sul monte Barigazzo (m.1284)
con possibilità di pranzare nei locali della zona
per informazioni 0525-53487 info@prolocovarano.it

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).

Ristorante Le due spade

Via Castello 9 - Bardi - Tel. 0525 71623
Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari - Varsi - Bardi (Km36).

COMUNE DI BORE

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).

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).

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 Bel Sit

Via Nazionale 167 - Fornovo Taro - Tel. 0525 400243
Uscita casello Fornovo - attraversare il centro abitato - svoltare a destra per la statale della Cisa - dopo 1Km sulla sinistra si trova il ristorante (Km9).

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).

Ristorante Da Silvia

Via Dante Alighieri 24 - Medesano - Tel. 0525 59339 - 0525 421174 - 338 3268753
Uscita casello Fornovo - Seguire le indicazioni per Medesano - dietro la piazza del Municipio (Km8).

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 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).

Ristorante Salus

Piazza Ponci, 7 - S. Andrea Bagni - Tel. 0525 431221
Uscita casello di Fornovo - Felegara - a sinistra per S. Andrea Bagni (Km7).

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 - Provinciale per Pellegrino Parmense - prima dell'abitato di Mariano prendere a destra per Salsomaggiore (M.S. Antonio) - Loc. Millepini - dopo Km2 svoltare a sinistra per ristorante La Baita (Km23).

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 TERENCE

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 VARANO DE' MELEGARI

B&B Al Merlo Angelico

Case Bazzini 107 - Loc. Vianino (Varano de' Melegari) - Tel. 0525 58119

Uscita casello Fornovo - prendere provinciale per Varsi - oltrepassare Varano de' Melegari - Serravalle - dopo 500m B&B latitudine 44,68959392 longitudine 9,94204759. (Km16).

Azienda Agrituristicà Cà del Chino

Località Cà 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 Rio Torchio

Via Martiri della Libertà 7 - Varano de' Melegari - Tel. 0525 550104

Uscita casello Fornovo - Varano de' Melegari (Km8).

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).

PROPOSTE DI VISITA

DELIZIE DELLA VALCENO E DI PARMA

Programma valido dal 5 novembre 2011 al 15

febbraio 2012 – minimo dieci persone (automuniti)

1° giorno: arrivo a Parma e visita guidata della capitale ducale. Sarà possibile conoscere le diverse sfumature che la storia, l'arte, la cultura e la tradizione hanno lasciato nella "piccola capitale": l'epoca medievale, il ricco lascito dell'arte del Rinascimento, i fasti dell'epoca farnesiana, la ricostruzione borbonica dello stato, il felice periodo sotto il governo della duchessa Maria Luigia d'Austria e, infine, l'epoca contemporanea.

Pranzo libero in una delle tipiche trattorie della città. Nel pomeriggio proseguimento delle visite guidate o tempo a disposizione per acquisti dei prodotti tipici del territorio parmense.

2° giorno: visita della Val Ceno e dei suoi caratteristici borghi: il castello di Bardi, Varano Melegari, la bella parrocchiale romanica di Fornovo. Pranzo in ristorante per gustare il menu "Sua Maestà il Maiale".

Nel pomeriggio possibile sosta per una visita ad un caseificio o un prosciuttificio e rientro ai luoghi di origine del viaggio.

Quota di partecipazione a partire da 100 euro inclusivo di mezza pensione in hotel 3 stelle, pranzo in ristorante il secondo giorno menu "Sua Maestà il Maiale", mezza giornata di visita guidata di Parma, sconti in negozi convenzionati. "shopping esclusivo a Fidenza Village Chic Outlet Shopping, con la speciale VIP Card per uno sconto ulteriore del 10% in tutte le boutique."

Per informazioni: Baia di luna viaggi srl, via Nobel 25/b, Parma, tel 0521.1852840 fax 0521.1852900 a.arena@baiadilunanetwork.it www.baiadilunaviaggi.it

L'ARTE, IL CIBO, LA MUSICA

Programma valido dal 5 novembre 2011 al 15 febbraio 2012 – minimo dieci persone (automuniti)

A partire da 40 euro a persona includendo pranzo in ristorante e mezza giornata di visita guidata.

In collaborazione con la Cooperativa di Guide turistiche "Itinera Emilia" (www.itineraemilia.it).

e mail: info@itineraemilia.it Tel: +39 327 7469902

Gli itinerari che si possono sviluppare sono molteplici, adatti per tante diverse esigenze, sia tematici che trasversali. Una guida turistica esperta del territorio riuscirà a rendere questi tours assolutamente unici e ne farà apprezzare ogni singolo dettaglio.

Qualche esempio?

Parma città della musica: Teatro Farnese, Teatro Regio, Auditorium Paganini, Casa della Musica Palazzo Cusani, Museo dell'Opera, Casa del suono, Casa natale di Arturo Toscanini.

Alla corte della "buona duchessa": Museo Glauco Lombardi, Chiesa di Santa Maria della Steccata, Galleria Nazionale, Biblioteca Palatina.





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.191.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!**



MonteClick



MonteWeb



MonteCall



MonteMobile



MonteTrade

