XXXII FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO NERO DI FRAGNO

16 OTTOBRE - 13 NOVEMBRE 2022
CALESTANO - VAL BAGANZA (PR)

edizione speciale
golosi all'arrembaggio!

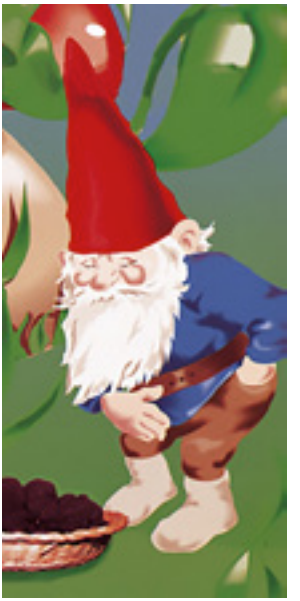
XXXII FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO NERO DI FRAGNO

© 2022 Pro Loco di Calestano - Guida ufficiale della XXXII Fiera Nazionale del Tartufo Nero di Fragno

Testi e impaginazione grafica a cura di Giuseppe Maghenzani e Riccardo Feroldi - Disegno di copertina: Elena Mordacci
Foto: Archivio Pro Loco, Giuseppe Busi, Antonio Dall'argine, Provincia di Parma, Consulta e Ass.ni Tartufo Parma e Piacenza, John Holdship, Ass.ne Musei del Cibo, Gal del Ducato.

BENVENUTI A CALESTANO

L'autunno porta con sé l'attesa XXXII edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Nero di Fragno, dopo difficili anni di pandemia e in un clima tuttora denso di avvenimenti e vicende che ci toccano da vicino. L'appuntamento resta tuttavia pieno di fascino, perché la tradizione del nostro territorio vive nel cuore di tutti ed è giusto che sia al meglio rispettata e onorata. Proprio sotto questo segno, possiamo anche annunciare che Calestano, dopo essere entrata già anni fa nell'Associazione Nazionale Città del Tartufo, entra oggi a far parte ufficialmente dei Musei del Cibo di Parma, ponendo le basi per un nuovo e articolato "Museo del Tartufo", che ci auguriamo di poter inaugurare entro i prossimi due anni. I tartufini, i ristoratori, i commercianti ed i volontari delle associazioni locali capitanate dalla nostra Pro Loco, tutti impegnati nell'approntare la complessa organizzazione della Fiera, vi invitano dunque a gustare queste cinque settimane d'autunno. Assaporerete come di consueto prelibatezze di grande qualità e potrete trascorrere piacevoli momenti passeggiando per i borghi alla scoperta della nostra storia. L'orgoglio profuso per assicurarvi la migliore ospitalità non manca, vi rinnoviamo dunque un caloroso invito a riscoprire i nostri territori e la nostra bella Val Baganza. Buona Fiera a tutti!



Il sindaco di Calestano
Francesco Peschiera

Il Presidente della Pro Loco *Pinociro Silvestri*

DOVE SIETE? A CALESTANO, IN UN BEL POSTO, FRA GENTE VERA.

Noi siamo in Val Baganza, Val Baganza è in Provincia di Parma, Parma è in Emilia... e noi facciamo parte di una più ampia comunità di beni comuni e relazionali, che vanno dalle Città del Tartufo ai Musei del Cibo, dalla Consulta del Tartufo di Parma e Piacenza a quella regionale, dalla Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma alla via Frangigena e alla Via Longobarda, senza dimenticare il grande ambito di "Man and Biosphere" dell'UNESCO, che ci lega anche al Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano. Viviamo dunque in un contesto di eccellenza, che ci auguriamo possa continuare a prosperare. Per questo dedichiamo le prime pagine di questa guida ai nostri più cari amici; li pensiamo come compagni di cordata, capaci portare ai nostri territori e alla nostra Fiera una sostenibilità di incontri e di piaceri.

MINIMARKET ANNA

di Valitutti Manuela

Via Mazzini, 34 - Calestano (PR)

✆ 0525.528300

ALIMENTARI

LEPORATI LOREDANA & C. s.n.c.

Via Mazzini, 50 - 43030 Calestano (PR)
Tel. 0525 52306

Bar, caffetteria & colazioni,
pausa pranzo & aperitivi, enoteca
Taverna e saletta interna

Via Mazzini, 28 • 43030 Calestano (PR)
Tel. 333-4186427 • 388-9229162
Chiuso il martedì

Roberto Valentini
Amministratore
345 2269072

Frutteria di Liliana Conte & C. snc
Via Verdi, 2 - Felino (PR)
Tel. 0521 836344

Via Mazzini, 1 - Calestano (PR)
Tel. 0525 1700865

frutteria@frutteria.info
www.frutteria.info

Eris Pub di Davide Del Zonzo & C.
43030 - Calestano (PR) - Via Partigiani d'Italia, 8
Info : 3404960039

TeC
Terre e Colori

PRODOTTI NATURALI
PER LA CASA E PER LA
CURA PERSONALE

via mazzini 42 calestano (pr)
terreecolori@gmail.com
/terreecolori.it

+39 349 4005133
+39 3455163230

Andrea Trauzzi
selezione scarpe

FELINO - Parma
andrea.trauzzi@libero.it
cell. 338 8254688

AZIENDA AGRICOLA
PALAZZO
VIGNE E VINI DI PARMA
email: info@aziendaagricolapalazzo.com
Via Pozzo 4A - 43038 Castellaro di Sala Baganza (PR) - Italy
Tel. +39 0521 336 124
www.aziendaagricolapalazzo.com

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
MONTAGNANA
PARMIGIANO REGGIANO
DI MONTAGNA E
CARNE DI MANZO BIO
Fraz. Ravarano, 10 Calestano - Parma - Italy
Tel. +39.339.6821763
aziendamontagnanabio@libero.it
www.montagnanabio.it

SULLA STRADA MAESTRA. QUELLA DEL PROSCIUTTO E DEI VINI DEI COLLI DI PARMA.

L'itinerario enogastronomico si dipana fra dolci colline e magici castelli. Il Tartufo di Fragno è fra i prodotti fondatori della Strada, nata su una bella intuizione regionale, dar lustro ai percorsi enogastronomici. Vallate verdi e immense, campi coltivati con cura, colline lievi e, improvvisamente, forti. E' questo il paesaggio che si incontra percorrendo la "Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma". Un territorio che offre numerose "riserve" gastronomiche, da assaporare in ogni spazio. Ma non solo, incastonate nella bellezza paesaggistica, nei colori "senza tempo", nell'aria fresca e nei vitigni delle colline parmigiane ci sono perle culturali d'eccezione. Si possono così scoprire i castelli di Torrechiara, e Felino, la Rocca San Vitale, i Boschi di Carrega, il Parco naturale dei Cento Laghi e, come in un ritorno al passato, ripercorrere i sentieri matildici. Oggi la nostra Strada si arricchisce anche di un connubio d'eccellenza, fra i vini di Parma e di Piacenza: WINE EXPERIENCE, un percorso di degustazione che abbina le eleganti bollicine dell'Emilia ai nobili salumi patrimonio delle Strade Vini e Sapori di Emilia e dei Consorzi di Tutela di Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP e Coppa Piacentina DOP. Un viaggio che parte proprio dai meravigliosi paesaggi viticoli del nostro Appennino.

ANDARE A TARTUFI NEL "BOSCO DEL DUCATO".

La Consulta del Tartufo di Parma e Piacenza, formalizzata presso l'Università Cattolica di Piacenza il 22 aprile 2022, segna un evento importante: il dialogo fra le associazioni che compongono la filiera del tartufo, sulla base di un progetto a regia diretta del GAL del Ducato. La Consulta coinvolge raccoglitori e portatori d'interessi delle due province.

In rappresentanza del nostro tartufo e non solo, siedono in Consulta l'*Associazione Parmense Raccoglitori Tartufi*, l'*Associazione Tartufai Parmensi*, la neonata *Associazione Tartuficoltori Emiliani* e il costituendo ***Consorzio del Tartufo Uncinato***, già *Consorzio Qualità Tipica Val Baganza*.

In sintonia con questo progetto nasce, sempre sotto l'egida dei Piani di Sviluppo Rurale (PSR) della Regione Emilia Romagna e a regia del GAL del Ducato, l'opportunità di riunire le diverse filiere del bosco di Parma e Piacenza in un segno identitario comune: il "Bosco del Ducato". La Consulta affiancherà il GAL nelle decisioni di merito per l'utilizzo del logo nella filiera del tartufo.

In Consulta sono presenti una pluralità di pensieri e di territori, anche diversi fra loro, ma che hanno un desiderio comune: valorizzare il tartufo rispettando l'ambiente, per sostenere con passione le nostre vallate. Le tartufaie sono in costante criticità. Subiscono i cambiamenti climatici, ma sono anche "umiliate" da comportamenti non adeguati o fraudolenti. Per questi ultimi insistiamo perché siano adottati efficaci sistemi di controllo, per i neofiti desiderosi di diventare raccoglitori offriamo invece l'antidoto più naturale: associarsi, entrare in relazione per condividere saperi, valori, nella solidarietà e nella stima reciproca.

CONSULTA DEL TARTUFO DI PARMA E PIACENZA

La Consulta del Tartufo di Parma e Piacenza, qui sotto fotografata all'atto di fondazione, è composta per parte piacentina dall'**Associazione Naz.le Tartufai Italiani - Emilia Romagna** (contatti: *assotartufaiemirom@gmail.com*), dall'**Associazione Prov.le Tartufai Piacentini** (contatti: *tartufai.piacentini@gmail.com*), dall'**Associazione Tartufo Nero di Piacenza** (contatti: *tartufo.nero.piacenza@gmail.com*). Presenti in Consulta anche i rappresentanti delle Province di Parma e Piacenza, delle aziende di trasformazione e del Gal del Ducato.

ASSOCIAZIONE PARMENSE RACCOGLITORI TARTUFI

Nasce nel 2003 con lo scopo di tutelare la libera ricerca e la difesa del territorio a vocazione tartufigena, di creare un centro permanente di vita associativa per valorizzare, coordinare e assistere l'attività dei Tartufai. Persegue interessi collettivi attraverso lo svolgimento di attività di promozione sociale, in una logica di salvaguardia ambientale, collabora con Regione e pubbliche Amministrazioni, è presente in consulta regionale; è parte attiva nella promozione consortile del Nero di Fragno, nella Federazione Nazionale, ai tavoli di lavoro al Ministero dell'Agricoltura. Ha contribuito all'ottenimento della "Cerca e Cavatura del Tartufo in Italia" come Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO.

X

www.tartufaiparma.it contatti: info@tartufaiparma.it

ASSOCIAZIONE TARTUFAI PARMENSI

Nata nel 1992 per la salvaguardia dei territori tartuficoli, è la storica associazione che ha dato vita al Nero di Fragno che, grazie all'impegno degli stessi soci fondatori, era stato riconosciuto nel '91 specie autonoma (legge Naz. n. 162). L'Associazione ha costruito nei successivi anni l'immagine stessa del Fragno, con la presentazione ufficiale a livello europeo ad Aix en Provence (congresso Mondiale '99). Ha poi contribuito all'accurato studio scientifico sull'ecologia dello stesso tartufo promosso nel 2002 dall'allora Comunità Montana PR-Est e, negli anni successivi, ad importanti convegni internazionali su genoma, coltivazione e cerca. Parte attiva consortile, supporta nuovi orizzonti scientifici volti ad incentivare i tartufi come potente strumento di promozione dei nostri territori. contatti: antonio@lambertinidallargine.it

ASSOCIAZIONE TARTUFICOLTORI EMILIANI

E' costituita da imprenditori agricoli e da terzi interessati alla coltivazione del tartufo. Offre un concreto supporto, promuove iniziative agro-ambientali a tutela del territorio, incentivando le coltivazioni con essenze selezionate. Promuove ricerca e innovazione al fine di favorire le tecniche di coltivazione più idonee per i nostri areali nonché l'utilizzo di ecotipi varietali locali. È presente anche una sezione dedicata alla coltivazione-valorizzazione del "Tartufo Uncinato di Fragno".
www.tartuficoltoriemiliani.it
contatti: info@tartuficoltoriemiliani.it

CONSORZIO DEL TARTUFO UNCINATO DI FRAGNO

Il costituendo Consorzio (già ***Consorzio Qualità Tipica Val Baganza***) gestisce per conto dell'ente pubblico proprietario (***Comune di Calestano***) e dei consorziati aderenti il Marchio di qualità d'uso collettivo del Nero di Fragno (*Tuber uncinatum Chatin*). Gestisce inoltre, durante le Fiere e le manifestazioni di settore, il *Mercatino e il Borsino del Tartufo uncinato*, in modo conforme al Disciplinare che dal 2007 regola raccolta, commercializzazione e trasformazione. Le raccolte, afferenti agli areali Classico e di Produzione, insistono su diverse vallate emiliane. Il consorzio è parte attiva ai tavoli ministeriali, promuove conoscenza, tutela e cultura dell'uncinato, disciplina coltivazione, cerca e raccolta, gestisce gli aspetti organizzativi e promozionali. Ogni domenica Calestanese, e ad ogni occorenza di vendita, il Consorzio è presente attraverso i propri soci (primi fra tutti le associazioni parmensi dei "tartufini") per focalizzare l'aspettativa più interessante: la valutazione del prezzo congruente del *Tuber uncinatum Chatin* riferito a zona, qualità e quantità di raccolta. Il Consorzio nasce su base volontaria e, statutariamente, i consorziati operano a titolo gratuito.

contatti: giuseppe.maghenzani@gmail.com

In questa foto di qualche anno fa, in primo piano c'è Marisa Consigli, ora felice "pensionata". Per anni è stata una delle più appassionate portacolori della Fiera calestanese; ha insegnato tanto a tanti. Alla sua destra, un altro tartufino d'eccezione, Giovanni Olivieri, proveniente dalla vicina Val Sporzana.

OZZANELLO
DI BRICOLI E GIARELLI
SOCIETÀ AGRICOLA

VIA FORNACE SECCHIONE, 7
LOC.OZZANELLO DI TERENZO (PR)

dal 1990 alleviamo bovini da latte per la produzione di Parmigiano Reggiano

DELFANTE

www.delfante.parma.it

CASEIFICIO DI MONTAGNA
RAVARANO E CASASELVATICA
2024

SPACCIO VENDITA SALUMI E LATTIERO CASEARI
Su prenotazione visite guidate in caseificio con degustazione

Via Ravarano, 45 - 43030 Calestano (PR)
Tel. 0525.529134 - Cell. 347.8855236 - 338.9115411
damiano.delfante@libero.it

Conti Cereali
prodotti per l'agricoltura

CEREALI - CONCIMI - MANGIMI - SEMENTI

CONTI ANGELO di Conti Marco
Via Val Sporzana, 192 - 43045 **Sivizzano di Fornovo di Taro** (PR)
Tel. / Fax 0525 56140 - conticereali@hotmail.it

CHIUSA FORMAGGI
di Chiusa Stefano & C.
Via Provinciale, 169/A
Fontevivo (Pr)
Tel. +39 379 2106831
www.chiusaformaggi.it
E-mail: chiusaformaggi@libero.it
Riceviamo ordini anche con whatsapp

Spaccio San Lucio

di Rossi Marina

VENDITA FORMAGGI, LATTICINI, SALUMI,
VINI E GENERI ALIMENTARI

Via G. Adorni, 7 - San Vitale Baganza di Sala Baganza (PR)
Tel: 347 5948358
Aperto dal lunedì al sabato dalle 09:00 alle 12:30 e dalle 15:30 alle 19:00

LA CERCA IN ITALIA È PATRIMONIO UNESCO.

Il 23 giugno 2022, dopo l'annunciata proclamazione dello scorso dicembre, la comunità italiana del tartufo ha finalmente festeggiato l'iscrizione della *"Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali"* nella Lista Rappresentativa UNESCO del Patrimonio Culturale Immateriale. Abbiamo conosciuto da vicino quanto accaduto proprio nel convegno dello scorso anno qui a Calestano, dedicato alla cerca del tartufo, che ha avuto fra gli ospiti Michele Boscagli, Presidente dell'Ass.ne Naz.le Città del Tartufo, associazione a cui Calestano è iscritta da tempo. La grande festa romana di giugno è avvenuta alla Casa del Cinema, ospitata dal Ministero della Cultura. Il processo di candidatura ha visto il coordinamento tecnico-scientifico da parte del Servizio II-Ufficio UNESCO del Segretariato Generale del Ministero, con in prima fila le Città del Tartufo.All'evento hanno presenziato istituzioni, esponenti politici, personaggi del mondo della cultura e dello spettacolo che negli anni hanno accompagnato e sostenuto il lungo percorso che ha portato a questo riconoscimento.

"Per ogni comunità, ha sottolineato la Sottosegretaria di Stato per la Cultura Lucia Borgonzoni, il percorso verso il riconoscimento a Patrimonio dell'Umanità significa approfondire la conoscenza delle storie, delle tradizioni e del valore custodito dalle tantissime persone che le animano e dai territori in

cui le comunità vivono". La 'Cerca e cavatura del tartufo in Italia' è un grande patrimonio da "vincolare" soprattutto alle alle nuove generazioni. A questo obiettivo anche Calestano ha contribuito: la documentazione della cerca in Val Baganza predisposto dal Comune di Calestano e trasmesso alle Città del Tartufo per l'iter di candidatura, è stato redatto dal Consorzio Qualità Tipica Val Baganza, custode in questi anni del Marchio di qualità "Tartufo Uncinato di Fragno". "Sicuramente -sottolinea il Presidente uscente Giuseppe Maghenzani- si può considerare uno degli ultimi documenti ufficiali del nostro sodalizio, forse il più importante dopo il disciplinare del Marchio. Ora i tempi sono maturi per giungere ad una importante trasformazione: far nascere il Consorzio del Tartufo Uncinato. L'essere stati anche fra i promotori, insieme alle associazioni dei raccoglitori, della Consulta del Tartufo di Parma e Piacenza, va nella stessa direzione: creare e allargare le reti associative, perché la "cerca e cavatura del tartufo" sia sempre più sentita come bene comune e bene relazionale, per le nostre montagne e per le future generazioni".

Borgonzoni e Boscagli mostrano a Roma l'attestato UNESCO.

CAMMINARE
NELLE TERRE DEL TARTUFO

Cinque semplici camminate per scoprire la Val Baganza prima di tuffarsi nella Fiera Nazionale del Tartufo Nero di Fragno, condotte dalle Guide Ambientali Escursionistiche dell'Associazione Terre Emerse.

NOTE GENERALI SULLE ESCURSIONI

Ritrovo a Calestano alle ore 9:00 presso la sede della Pro Loco in Piazza Europa (salvo diversi accordi con la Guida). Durata delle escursioni: circa 4/5 ore di cammino escluse soste; si svolgeranno nell'arco della mattinata e del primissimo pomeriggio, per permettere poi ai partecipanti di approfittare delle manifestazioni all'interno della Fiera.

Prenotazione obbligatoria alla Guida di giornata. Quota di partecipazione: 7 euro.

GUIDE A.E.
Terre Emerse

PROGRAMMA 2022

16 ottobre - ***La fonte di San Giovanni e il crinale Parma Baganza*** - Guida: Antonio Rinaldi 328.8116651

23 ottobre - ***Autunno sul Monte Bosso*** - Guida: Antonio Rinaldi - 328.8116651

30 ottobre - ***Monte Croce, a picco sulla Val Baganza*** - Guida: Antonio Rinaldi - 328.8116651

6 novembre - ***Leggende della Val Baganza tra Santi e Diavoli. Chiastre di Ravarano*** - Guida: Roberto Piancastelli - 339.4876053

13 novembre - ***Al passo di Fragno, tra celti e longobardi*** Guida: Giovanni Bosi - 338.4336671

antonio.rinaldi.76@gmail.com
roberto.piancastelli@terre-emerse.it
giovannidellaverrucola@hotmail.it

43030 Calestano (PR) - Via Partigiani d'Italia, 12
Tel. 0525.528343 - Fax 0525.520463 - frossi.rossimoraviaggi@gmail.com
www.rossimoraviaggi.it

S.M.P. S.r.l.
SALDATURA MATERIE PLASTICHE

CALESTANO (PR) - VIA PARTIGIANI D'ITALIA 1
TEL. 0525520002
HTTP://WWW.SMP-SALDATURA.IT
INFO.SMPSRL@GMAIL.COM

OFFICINA
MONTALI DANTE & C. snc
vendita e riparazioni macchine agr.
Sede: Via Pascoli, 1/A - 43030 CALESTANO (PR)
Tel. 0525.52162
Neg.: Via Badia, 5 - TORRECHIARA DI LANGHIRANO (PR)
Tel. 0521.355325
Cod.Fisc. e P.Iva 01805450341 - info@officinamontali.com
COD. UNIVOCO A4707H7

LAM
TIMELESS CREATIONS

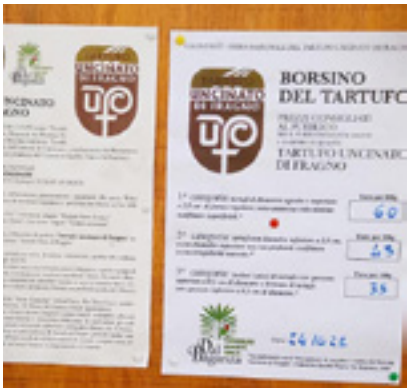
LAM Graniti e Marmi S.r.l.
Loc. Cattaia - 43042 Berceto - Parma - Italy
Tel+39 0525 629040 E-mail lam@lamgranitiemarmi.it

Vuoi essere presente con la tua pubblicità sulla prossima Guida della Fiera del Tartufo? Da Marzo 2023 saranno disponibili gli appositi moduli sul sito della Pro Loco (www.prolococalestano.it).

TRUFFLE EXCHANGE. SOTTO I PORTICI TARTUFO CI COVA.

Non esistono dei portici così intriganti. Almeno, non con alle spalle una storia che si ripete, ricca di fascino, anno dopo anno. Ed ecco, nel cuore storico di Calestano, le contrattazioni del *Mercatino del Tartufo*. Alle volte si parla quasi in sordina, altre volte a voce alta. Tra raccoglitori di tartufo e clienti, succede che il gioco può esser fatto anche di parole sottintese. C'è invece un *visto* molto chiaro, che mette in fuga il fraintendimento: è il disciplinare *Tartufo Uncinato di Fragno*, che differenzia il tartufo nostrano (l'autunnale raccolto nella fascia appenninica emiliana) dall'*Aestivum* e da quello proveniente da altri comprensori. Il disciplinare specifica areale, classi merceologiche, modalità di raccolta e di vendita.

Il passo successivo è stato naturale: un *Mercatino* regolamentato a tutela del consumatore. Come? Con il "Borsino del Tartufo", che mette nero su bianco, ogni domenica, le quotazioni per ciascuna delle tre categorie merceologiche in cui l'uncinato a marchio consortile è suddiviso. Al mercatino si possono anche vendere tuberi di altra provenienza, purché accompagnati dalla tabella merceologica. Non è possibile mescolare in uno stesso contenitore tartufi di diversa qualità ed è obbligatorio esporre, bene in vista, il cartellino con le specifiche di ciò che si vende. E' una qualificazione in più per i raccoglitori, è una garanzia in più per i tanti estimatori.

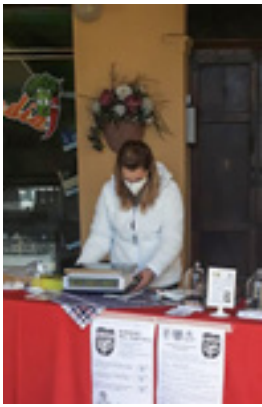


Verso le 9.30, ogni Domenica di Fiera, si riunisce la piccola assemblea. Presenti i responsabili delle due associazioni parnensi, Sandro Belloli e Valter Pieroni e presente Giuseppe Maghenzani per il Consorzio, si fissano in base a qualità e quantità i prezzi delle tre categorie merceologiche disciplinate dal marchio di qualità. Si riconoscono fra gli altri i Sigg. Manara, Ferraroni, Busi e Bonilauri.
I prezzi, concordati con i venditori, ("tartufini" regolarmente muniti di partita IVA agricola), varranno per tutta la settimana.
La estrema scarsità di raccolta ha portato, nel 2021, a quotazioni di gran lunga superiori a quelle delle edizioni precedenti, come si può notare dai diversi importi evidenziati nelle tabelle del Borsino.

.0217
.350.00
.75.95

ED ECCO IL MERCATINO DEL TARTUFO UNCINATO.

Sotto i portici di Calestano, qui in una edizione *a prova di Covid*, in bell'ordine i venditori autorizzati espongono i tartufi, secondo le categorie merceologiche definite dal disciplinare consortile.



Al Mercatino di Calestano, oltre l'uncinatum a marchio consortile, si possono acquistare anche altre qualità di tartufi. Qui vediamo una discreta riserva di Tuber Magnatum Pico.

ZIA PIERA

Hotel Ristorante Zia Piera
Lungomare di Chiavari - C.so Valparaiso, 54
16043 Chiavari (GE) - Tel. 0185.598047
Fax 0185.314139 - info@hotelziapiera.it
www.hotelziapiera.it

MIRAMARE ALBERGO

Corso Valparaiso, 56 - Chiavari (GE) Tel.: 0185309891
albergo-miramare@virgilio.it www.albergoristorantemiramare.com

Via Canesano, 4 - Calestano
tel. 335.6621523
info@lalocandanelvento.it
www.lalocandanelvento.it

LA LOCANDA NEL VENTO®
... dove i sogni diventano realtà

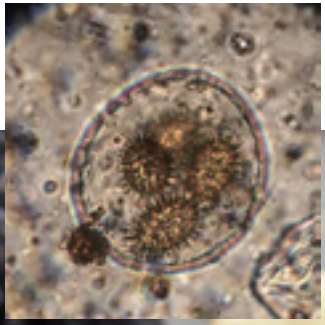
UNA VITA NASCOSTA NEL CALORE DELLA TERRA.

Quello che chiamiamo tartufo rappresenta il corpo fruttifero, a cui è affidato il compito di portare le spore (gli organi seminali). I tartufi generalmente si formano nel terreno ad una profondità di 10-15 cm in prossimità delle radici della pianta a cui sono legati in rapporto di simbiosi micorrizica (è una simbiosi mutualistica). Nel primo strato di suolo del bosco c'è una vita intensissima, con frenetici andirivieni di insetti di ogni tipo, volanti e striscianti, di rettili e piccoli roditori... è un incessante ciclo vitale che contribuisce a diffondere le spore dei tartufi.

All'inizio della stagione in estate, i tartufi si sviluppano in superficie, poi col sopraggiungere del freddo si sviluppano più in profondità. Le condizioni climatiche ed in particolare la piovosità, hanno una notevole influenza. La superficie esterna, nera e verrucosa, è detta peridio, mentre la polpa interna, dal caratteristico color nocciola scuro, è detta gleba. Negli esemplari ancora immaturi la gleba si presenta chiara; quando il tartufo è maturo e comincia ad odorare, la gleba evidenzia il colore tipico della specie.

Veduta del paesaggio di Fragno, in Val Moneglia. Siamo nel cuore delle "Terre Classiche" del *flysch* di Monte Sporno, sulle pendici Sud-orientali.

Fortemente ingrandite al microscopio, ecco come si presentano le spore di tartufo.



QUI TARTUFO BUONO, MOLTO BUONO.

Il nostro tartufo porta il nome botanico di *Tuber uncinatum Chatin*. Il suo ambiente prediletto è il bosco ben ombreggiato, in pendio e con esposizione prevalente a Nord. Matura da fine settembre a dicembre e, se l'andamento è favorevole, lo si può cogliere maturo anche a gennaio. Come tutti i tartufi, è un fungo ipogeo (=che vive sotto terra), appartenente alla classe degli *Ascomiceti*. Solo in tempi recenti (1991) la legge nazionale si è occupata del Tartufo Nero di Fragno, riconoscendone l'autentico valore rispetto al cosidetto scorzone (*Tuber Aestivum*), tartufo geneticamente affine ma di raccolta estiva e di più modesto pregio, molto usato nella trasformazione industriale. Anche la futura legge quadro sulla tartuficultura riconoscerà nelle specie commestibili le due forme distinte: l'estivo porterà nome volgare di *Tartufo nero d'estate*, mentre il nostro quello di *Tartufo uncinato*. Per questo stesso motivo, mentre il nome della Fiera resta legato al "Nero di Fragno" il marchio di qualità ha assunto già da ora la dicitura "Uncinato di Fragno".

Francesco Dall'Argine (sotto in foto con la mamma Marta e, a destra, il fratello Antonio), vicepresidente del Consorzio Val Baganza e titolare dell'Az. Agr. La Macchia Tonda, ha rilevato a Vallerano la storica tartufaia coltivata che fu del compianto Francesco Franceschi, studioso e appassionato del nostro *flysh* d'elezione, il Monte Sporno. Anche la coltivazione, oltre alla libera raccolta, è uno dei temi importanti per il futuro del nostro tartufo.

LAGOTTI, BRACCONIERI, E BRAVI TARTUFINI

Sulle formazioni geologiche a *flysch* del Parmense, i boschi d'autunno producono il nostro tesoro. Dopo funghi e castagne scatta infatti il tempo dei Tartufi, celebrati ogni anno a ottobre e novembre dalla Fiera. Ma chi li raccoglie? Noi li chiamiamo *tartufini*, la legge li chiama *cavatori*. Sono loro che vivono in rapporto fiduciario nel bosco, quasi una simbiosi con i loro simpatici cani, di solito Lagotti, dal fiuto infallibile. C'è chi lo fa per mestiere, chi per passione. Hanno il *patentino* (è rilasciato dalla Regione) ma, come nelle migliori tradizioni italiche, capita ogni tanto che venga pizzicato anche un qualche bracconiere che si aggira fuori dai perodi di raccolta. Già, perché il microcosmo del tartufo è un ambiente delicato, che va rispettato. Lo sanno bene i tartufini che aderiscono alle associazioni e al consorzio, lo sa bene chi l'uncinatum lo coltiva. Occorre infatti togliere delicatamente da terra il tartufo, usando tutte le avvertenze per non scavare buche larghe e per non rovinare le radici presenti, che sono già micorrizate, interrompendo la simbiosi fra pianta e tartufo.

Giuseppe Busi, anche lui storico "tartufino" in Fiera, qui alle prese con alcuni suoi allievi di razza Lagotto romagnolo, presenti anche in altre pagine di questa guida in splendide fotografie.

RADICI LONTANE, ANTICHI SAPERI.

Le servitù prediali dell'allora popolosa frazione di Fragno erano un tempo al servizio della potente Pieve di Castrignano, l'antico *Castrum Regnani*, di fondazione Longobarda del VI secolo. Il passaggio di tali servitù ai potentati di Parma avviene prima per opera del *Barbarossa* (nel 1186 Castrignano e suoi benefici vengono donati al vescovo di Parma Bernardo II), poi per opera di *Federico II di Svevia* (nel 1219 i benefici passano al Comune di Parma). Tali servitù tornano di nuovo in vescovado nel 1221, per opera del vescovo *Obizzo Fieschi*. I *Fieschi* sono proprio gli appartenenti della nobile famiglia genovese (a lato, il loro blasone); parte del calestanese, con alterne vicende, fu infatti a lungo signoria dei *Fieschi*, a partire dal 1249 e fino al 1650. Numerose vicissitudini hanno poi diviso nei secoli l'attuale territorio comunale, ma sostanzialmente le "Terre Classiche" del nostro tartufo sono rimaste principalmente legate ai destini della Pieve di Castrignano e a quelle della Pieve di Bardone, sulla *Francigena*.

Sebbene la trifola (*trifola* sta per tartufo nero, in dialetto parmigiano) sia attestata in diverse canzoni d'amore quattro-cinquecentesche, è grazie alla lettera inviata un secolo fa al parroco di Fragno dal Vescovo di Parma *Guido Maria Conforti* (1865-1931, nella foto qui a lato) che possiamo nutrire diverse certezze. Nella lettera, il vescovo porge infatti generosi ringraziamenti al *tartufén* (tartufino, cavatore di trifola, in parmigiano), che devotamente gli aveva fatto pervenire a Natale della *sì bella trifola*. Quindi:

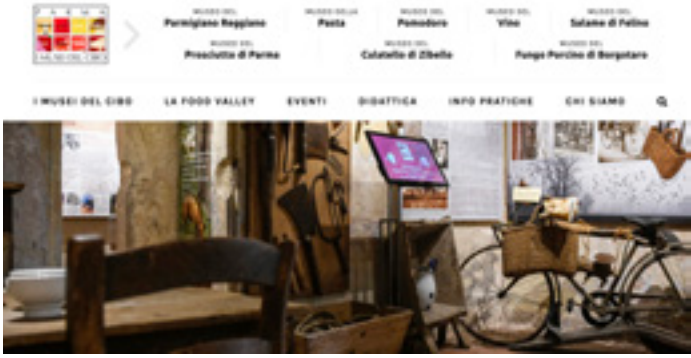
- Il vescovo ritiene la *trifola* una consolidata tradizione, e non una novità (non l'avrebbe potuta giudicare "così bella", affermazione che richiede confronto con annate e raccolte passate);
- La specie cavata non poteva che essere l'Uncinatum, l'unico tartufo che a Natale poteva trovarsi in perfetto stato di maturazione in quel di Fragno.

LUOGHI DEL CUORE: MONUMENTO AL TARTUFO

Ogni paese ha i monumenti che si sente di avere. Sul bivio di Calestano che conduce a Fragno, per poi valicare il passo e giungere a Cozzano e Langhirano, è posato un'opera singolare: il monumento al Tartufo Nero di Fragno. Vincitore di importanti premi e riconoscimenti, è stato inaugurato il 5 ottobre 2019 ed è opera del Maestro d'arte Paolo Sacchi, che ha diretto il gruppo spontaneo "Siamo tutti scalpellini", impegnato nella valorizzazione della lavorazione della pietra locale.
Si compone di innumerevoli blocchetti numerati di pietra, ognuno dei quali "sponsorizzato" da enti, associazioni, aziende e privati cittadini. Insomma, un'opera collettiva che arricchisce l'attrattiva del paese.

A lato: Paolo Sacchi interviene nella cerimonia inaugurale; qui sotto: il manufatto terminato, prima di essere traslato al bivio di Fragno.

DIAMANTE DI FRAGNO. DALLA MOSTRA AL MUSEO



I (rari) detenuti delle vecchie carceri comunali, poste nei sotterranei del palazzo comunale, mai si sarebbero immaginati che al loro posto sarebbe entrato in cella tale Tartufo Nero di Fragno, per giunta col soprannome di "Diamante Nero". Invece, per opera della Pro Loco nasce una Mostra "sensoriale" e didattica che risulterà prodromica per un grande evento: l'entrata del Comune di Calestano nell'Associazione dei Musei del Cibo di Parma. Così, un'opera davvero importante vedrà la luce entro il 2024: Il *Museo del Tartufo!*

FALEGNAMERIA ROTELLI LIONELLO & C. s.n.c.

Serramenti e mobili su misura

Marzolara (PR)
via XXV Aprile n° 4
tel. 0525.520013

AUTORIPARAZIONI BEGARANI GIUSEPPE E ROBERTO S.N.C.

Via Battilocchi, 23 - 43030 **Marzolara**
Tel. 0525.57186 - Fax 0525.557600
auto.begarani@libero.it

AMORETTI COSTRUZIONI

CARPENTERIA METALLICA
COSTRUZIONI IN FERRO
E ACCIAIO INOX

Via XXV Aprile, 10 - Marzolara di Calestano (PR)
Tel. 0525 520004 - Fax: 0525 557607
E-mail: amorettiicostruzioni@virgilio.it
www.amorettiicostruzioni.it

ALFIERI IVO & C snc

INTONACI E PREMISCELATI DI TUTTI I TIPI
CONTROSOFFITTI E PARETI
IN CARTONGESSO

FORMAZIONE
E RIPRISTINO
INTONACI
A SCAGLIOLA

Via F.lli Miodini, 1
43030 Marzolara/Calestano (PR)
Cell. 335 334946
Tel. 0525 57262
E-mail: alfieriivo@hotmail.it
P.iva 01509430342

ROXAM

- allestimenti fieristici
- arredamento d'interni

Via G. Battilocchi 118 MARZOLARA (PR)
www.roxam.it | info@roxam.it
Tel. 0525 520003 | Fax 0525 520021

IN FIERA A CALESTANO. UN MONDO A CONVEGNO.

Le caratteristiche pedologiche delle tartufaie appartenenti ai flysh della Val Baganza erano state studiate a più riprese (2000-2006) per opera del Centro Tartuficoltura dell'ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare della Regione Marche), a cura del Dott. Gianluigi Gregori, che aveva condotto la sua equipe nelle nostre vallate. Bisognava capire come mai proprio sui *flysch* un tartufo nero non certo fra i più blasonati acquisiva un così elevata valenza gastronomica. La conformazione geologica a flysch si riferisce ad una serie di successioni di rocce clastiche (=rotte, spezzate), caratterizzate da sinclinali (pieghe, curvature), in forte accumulo sedimentario, detriti che segnalavano un tempo la presenza del mare e di numerosi eventi catastrofici che "ribaltavano" i fondali marini La risposta non ha tardato ad arrivare: proprio grazie alle caratteristiche calcaree del terreno, il nostro uncinato poteva godere, per così dire, di una straordinaria "mineralizzazione", capace di conferire più decisi aromi e sentori.

Da oltre venti anni la Fiera Nazionale del Tartufo Nero di Fragno è sede di convegni internazionali, che hanno portato a serrato confronto le diverse prospettive di studio e di promozione. Dalle ricerche sono scaturite anche le basi scientifiche che definiscono le regole della cavatura, le salvaguardie delle tartufaie e le norme del disciplinare consortile di tutela del "Tartufo uncinato di Fragno". La cavatura del tartufo è dunque per noi un prezioso bene comune e relazionale, capace di legare fra loro storia e ricerca, generazioni e comunità.

XXXVII

L'ultimo convegno, 2021, ha avuto come ospite d'onore l'Associazione Nazionale *Città del Tartufo*, proprio alla vigilia del conferimento del riconoscimento UNESCO della ***cerca e cavatura in Italia*** come patrimonio culturale immateriale. Nel 2010 Calestano ha ospitato ricercatori da tutta Europa. Ogni edizione presenta un convegno dedicato ad un particolare aspetto scientifico o ambientale. Il 2022 avrà come protagonisti i Musei del Cibo e le Associazioni dei raccoglitori di Parma e Piacenza, con il "Bosco del Ducato".

Non solo tartufo! Nel corso di ogni Fiera, con il Prof. Bonardi del Centro Studi Val Baganza va in scena un *matinée culturale* tematico, ripreso poi dalla rivista "Per la Val Baganza".

E ORA TUTTI IN FIERA. ALLA CORTE DI RE TARTUFO.

Alla corte di Re Tartufo ci sono dame e cavalieri.
I signori (!) del Gruppo di Protezione Civile tengono alto il blasone confezionando street food nel Covo Tartufo, il tendone-gourmet della Fiera. Infaticabili gnomi vigilano sul regno e si nascondono fra banchi e negozi di gastonomia, sparsi per tutto il borgo. Soffiano poi a più non posso sui fuochi della Bastìa, che macinano caldarroste per grandi e piccini, militari e ragazzi.
Ci sono poi gli anziani del Senato, che davanti alla sede comunale servono delizie e vendono spongate fatate: una volta assaggiate, non puoi più farne a meno. Ovvio, ci sono tante cucine e tanti cuochi al lavoro con ricchi menù per tutte le contrade. Scegli ben tu dove andare. A destra risponde un gazebo, a sinistra risponde una panca: così è, se vi pare, per ottobre e novembre. In mezzo c'è pieno di gente; potete incontrare la maestra, i vicini di casa o l'amore della vita. Dove la fortuna o dove la sfortuna, sta a voi giudicare.
Noi siam solo Pro Loco...

E avanti la festa!

1 Tensostruttura Protezione Civile
2 Pattonini - Frittelle
3 Castagne
4 Mercatino del Tartufo
5 Bancarelle prodotti tipici e artigianato artistico
6 Vecchie Carceri
7 Casa del Popolo - Sala Borri
8 Gara Cani
9 Arena Ferrari
10 Piazza Bastia

VIA VERDI
P
P
MAGRI
9
6
5
5
7
5
5
4
MAZZINI
5
5
3
10
N
8

Farmacia Costella

Dr. Elisabetta - Dr. Lorenzo

OMEOPATIA - ERBORISTERIA

SANITARIA - VETERINARIA

Via Roma, 1 - 43030 Calestano (PR) - Tel. 0525.52128

Fax 0525.1975404 - info@farmaciacostella.it

FISIOTERAPIA

Dott. Paolo Antonioli

Master in Osteopatia

Riabilitazione post chirurgica

Plantari su misura

Tecarterapia

Via Monte Nero 11, Parma

Via G. Verdi 1, Calestano

Tel. 3479866062

ACCONCIATURE

Stefy Style

P.ZZA MANZONI - CALESTANO

TEL. 0525.528135

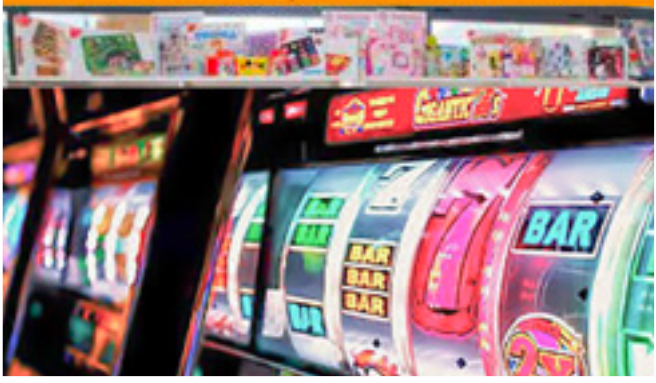
Cafetteria Centrale

di Angela, Elisa e Vanessa

GELATI
ARTIGIANALI
SALI E TABACCHI

TEL. 0525.52117

PIAZZA EUROPA, 5 - 43030 CALESTANO



IN VISITA A CALESTANO.

La struttura urbanistica è di origine medievale. Dove oggi si trova la strada principale, ***Via Mazzini***, scorreva un tempo il ***Rio di Sant'Agata***, interrato nella prima metà dell'800 e la strada maestra corrispondeva al percorso dell'attuale ***Borgo Manone*** che dalla ***Maestà*** posta a sud, arriva nella piazzetta della chiesa parrocchiale, ***San Lorenzo*** (5). Percorrendo le viuzze del paese, si possono osservare diversi scorci di grande interesse storico. Nella parte inferiore del centro abitato si trovano alcune 'corti' chiuse: ***Corte Rignani*** (1), ***Corte Ortalli*** (2) e ***Palazzo Barbieri*** (3), con un loggiato di più ordini che si affacciava su una corte ora trasformata in piazzetta. ***Palazzo Tarasconi*** (4), il cui corpo si connette a quello della chiesa Parrocchiale, conserva alcuni affreschi attribuiti al pittore bolognese Girolamo Curti detto il Dentone (1629 ca.).

Significativa la piazzetta della ***Bastia*** (6) con antichi edifici ed il fortificato avamposto dell'ipotetica rocca.
La centrale Via Mazzini è per un tratto costeggiata da portici. L'irregolarità delle forme e le dimensioni non omogenee dei pilastri indicano la remota origine di questo porticato, raro esempio di utilizzo di tipologie urbane di pianura in una località appenninica. Sulla facciata di ***Palazzo Coruzzi-Colla*** (7), medaglione con il profilo di Giuseppe Coruzzi, medico, e nicchietta con il busto di Lorenzo Coruzzi, (1852). ***San Lorenzo*** (5): fonte battesimale in marmo della seconda metà del 500; dipinto di scuola parmigiana del 1600 (Gloria del paradiso) alcuni pregevoli quadri dell XVI secolo; una coppia di acquasantiere (1605); nella terza cappella a destra ricchissima cancellata del 1677; coro ligneo del XVI secolo.

TRE MULINI IN PAESE

Mulino di sopra. Oggi non più in funzione, si trova a sinistra della provinciale per Berceto sul canale che lo azionava. Probabilmente costruito in periodo medioevale. ***Mulino dell'Arso***. Sorge sulla destra del Baganza alla confluenza del Rio Arso. Era costituito da due impianti separati. L'edificio superiore aveva tre archi di scarico per le acque e l'accesso alle ruote ritrecine a Nord. Le acque passavano quindi nell'edificio inferiore da cui uscivano attraverso due archi posti a Est. ***Mulino di sotto***. L'edificio è in Calestano a destra della provinciale prima del ponte per Fornovo, sul canale di derivazione dell'acqua che azionava una turbina per muovere due coppie di macine.

ALLA SCOPERTA DEI MONUMENTI

PROLOCO CALESTANO

Comune di Calestano

TARTUFO UNCINATO DI FRAGNO

ECCO 3 SEMPLICI PASSI PER SCOPRIRE I MONUMENTI:

- RICERCA IL PANNELLO "ALLA SCOPERTA DEI MONUMENTI" LUNGO LE VIE DEL PAESE
- INQUADRA CON IL TUO SMARTPHONE IL QR CODE
- LEGGI LE NOTIZIE E CURIOSITÀ STORICHE DEL MONUMENTO CHE HAI SCOPERTO

PER MAGGIORI INFORMAZIONI
E-MAIL: INFO@PROLOCOCALESTANO.IT
TELEFONO: 388-1141429

Ponci Geom. Maurizio

Progettazione Civili e Industriali
Pratiche catastali
Compravendite immobiliari

Studio: Via Italia, 1/c - 43030 Calestano (PR)
Tel e fax 0525.52484 - 347.4056183
e-mail: studioponci@libero.it

LB
geometra
LUCA BRUSCHI

Via Mazzini, 20
43030 Calestano (PR)
geombruschi@gmail.com
luca.bruschi@geopec.it
Cell. 333.4654817
P.IVA 02244150344
C.F. BRSLCU79C14G337J

Albo Professionale dei Geometri • Provincia di Parma n° 2343

IANELLI
SIMONE
LATTONERIA
IDRAULICA
SILATTONERIAIDRAULICA@GMAIL.COM
3803759415

Impresa Magnani

SCAVI - FORNITURE INERTI - URBANIZZAZIONI
ASFALTI - AUTOBLOCCANTI

Di Geom.Magnani Marco

Via Leonardo Da Vinci n° 02
43030 Calestano - Parma
E-Mail : geometramagnani@libero.it

Araldi
IMPRESA COSTRUZIONI s.r.l.
Tel. 0525 528352 - www.araldiedilizia.it

Impresa Edile
BRUSCHI ORLANDO S.A.S.
di Bruschi Giuliano & C.
COSTRUZIONI
RISTRUTTURAZIONI
RESTAURI
Tel./Fax 0525-528329 Cell. 335-6932520
Piazza Manzoni, 2/B
43030 Calestano (PR)
C.F. e P.I. : 01904440342

A ZONZO PER BORGHI, BOSCHI E CONTRADE

Ravarano. Alcune caratteristiche facciate in pietra sulla strada provinciale. San Bartolomeo: edificio semplice con quattro cappelle; statua lignea di San Giovanni Nepomuceno; dietro l'altare maggiore, rustica ancona del XVI secolo di buona mano. **Il Castello**. Sotto il Castello, pittoresco agglomerato di costruzioni in pietra parzialmente ristrutturate con un interessante oratorio.
Marzolara. Si possono riconoscere tracce architettoniche dell'antico borgo a valle della provinciale. San Pietro e Santa Maria della Pace. Pregevole cornice con un'arcaica Madonna che allatta il bimbo proveniente da Roma verso l'inizio del 600.
Vallerano. Interessanti costruzioni in località Torre, Arbinella, Fabiola e Casa Bianca. La chiesa di San Giacomo, di origine medievale, riedificata all'inizio del 700.
Ramiano. La chiesa, dedicata ai Santi Gervaso e Protasio, è circondata da un impianto urbanistico antico tipico dei paesi a mezza costa. All'interno una pala del XVII secolo, con l'originale cornice intagliata. Croce a stile in argento sbalzato e cesellato del XVII secolo.
Ronzano. Edificio in pietra con rustico loggiato costruito a due ordini di archi.
Borsano. L'Oratorio; la Maestà presenta una formella votiva dell'800.
Iano.L'Oratorio è stato costruito nel 1630 probabilmente sul luogo ove sorgeva un precedente edificio sacro fin dal 1230. Di linea elegante con pietre squadrate agli angoli, rosone centrale e campanile quadrato con quattro monofore. Casa torre e edifici di interesse storico. Sulla strada provinciale proseguendo verso Cozzano una graziosa Maestà del 700.

Qui a lato, uno dei luoghi cari a Calestano, la cappella degli Alpini sul **Montagnana**; nella pagina di destra, una veduta del prorompente "Salto" del Diavolo a Chiastre.

LI

Fragno e **Fragnolo**. Nella chiesa, dedicata a San Pietro e costruita verso il 1660, si trovano alcuni pregevoli arredi e dipinti del XVII secolo. Arcaici edifici in pietra e un oratorio in località Prato. Nella zona della alta Val Moneglia alcune interessanti corti: Marvana e Costola.
Alpicella. Rovine dell'Oratorio di Sant'Agata. Tracce dell'antica rocca.
Canesano. La torre campanaria del XV secolo; nella chiesa dell'Annunciazione un antico fonte battesimale in pietra di Chiastre che reca primitivi motivi romanici.
Vigolone. La chiesa dedicata a San Giovanni Battista di epoca medievale, riedificata alla fine dell'800. Notevole soprattutto la canonica, severo edificio datato 1594. Del castello non restano che alcune tracce sommerse dalla vegetazione.
La dorsale dei **Salti del Diavolo** si estende per circa cinque chilometri in direzione N/NO - S/SE quasi perpendicolare alla valle, dalla località Piovolo fino al monte Cassio. Dal punto di vista geologico i Salti sono costituiti da affioramenti di strati verticali di età cretacica (circa 95 milioni di anni fa) costituiti da arenarie e da conglomerati poligenici con elementi ciottolosi prevalentemente silicei. Alla base si trovano grossi ciottoli cementati di graniti, gnais, porfidi, calcari, arenarie, diaspri, ecc., per poi passare salendo a una puddinga (conglomerato costituito da ciottoli arrotondati) sempre più fine per giungere nella parte superiore a una arenaria biancastra e compatta.Questa pietra, chiamata localmente mass ladéin, è stata usata soprattutto per le parti architettoniche a vista, dal momento che si presta ad essere scolpita. Numerosi manufatti eseguiti con abilità e perizia fino a qualche decina di anni fa dagli scalpellini locali sono visibili all'interno e sulle facciate dei fabbricati.

AZ AGRICOLA
BIOLOGICA
SALTI DEL DIAVOLO
CASA SELVATICA

DITTA
AV VIGNALI
ESCAVAZIONI
TRASPORTI
OPERE STRADALI
43030 CASA SELVATICA - BERCETO
TEL. 0525.66140

VEAB
www.veabitalia.com
Soluzioni per la logistica e la movimentazione industriale
Solutions for logistics and industrial material handling

Bruno Vescovi >
Responsabile Tecnico e Qualità
Project and Quality Manager

Via Provinciale, 3 • Casaselvatica • 43042 Berceto (PR) • Italy
Tel. 0039 (0) 525 66137 • Fax 0039 (0) 525 66090
P.I. 02620120341 • veab@veabitalia.com

VESCOVI ALESSANDRO
Costruzioni e Ristrutturazioni Edilizie

Via Casecastellani, 99
Casaselvatica di Berceto (PR)

Tel. 0525 66077
Cell. 333 22 33 469
Partita IVA 02340340344

MONTA BIKE

MANUELE MONTALI

3471841551

Noleggio E-bike
Abbigliamento
Riparazioni
Escursioni
Ricambi

montabike.berceto@gmail.com
Montabike di Tanzi Bruna & C snc
Via Romea 2 Berceto (PR)

IN FIERA A CALESTANO DOMENICA 16 OTTOBRE

PROGRAMMA

ORE 9,00 CAMMINARE NELLE TERRE DEL TARTUFO: "La fonte di San Giovanni e il Crinale Parma-Baganza" (info e prenotazioni, vedi pag.17).

ORE 9,30 Centro storico: bancarelle di prodotti alimentari tipici, biologici e artigianato artistico.

ORE 10,00 Sala Borri: DI FIERA IN MUSEO incontro inaugurale della XXXII edizione della Fiera.

ORE 10,00 Portici di Via Mazzini: Mercatino e Borsino del Tartufo Uncinato di Fragno.

ORE 11,30 Piazza Europa: INAUGURAZIONE XXXII FIERA - Taglio del nastro, brindisi e degustazione.

ORE 12,00 Arena Ferrari: nella tensostruttura "Gruppo Alfa", coperta e riscaldata, vengono servite specialità e piatti al tartufo.

ORE 12,30 Ristoranti del territorio: Pranzo al Tartufo nei ristoranti e negli agriturismi convenzionati.

ORE 14,30 Vecchie Carceri: mostra "Il diamante di Fragno" un percorso per scoprire il nostro Tartufo Uncinato.

ORE 15,00 Via Mazzini e Bastia: apertura stand per caldarroste, vin brulè, street food e spongate di Calestano.

ORE 15,30 Centro storico: Concerto itinerante de "La Piccola Banda di Calestano"

16 OTTOBRE - CALESTANO (PR) - SALA BORRI

DI FIERA IN MUSEO

PRESENTAZIONE

ORE 10.00 SALUTI

FRANCESCO PESCHIERA, Sindaco di Calestano

MAURO LAMORETTI, Presidente Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma

ANDREA ZANLARI, Commissario straordinario CCIAA di Parma

BARBARA LORI, Assessore alla Montagna della Regione Emilia Romagna

ORE 10.30 IL MUSEO SI PRESENTA

GIANCARLO GONIZZI, Coordinatore Musei del Cibo di Parma

GIOVANNI PATTONERI, Direttore GAL del Ducato di Parma e Piacenza

ORE 11.00 LA FIERA SI PRESENTA

PINOCIRO SILVESTRI, Presidente Pro Loco di Calestano

GIUSEPPE MAGHENZANI, Mercatino e Borsino del Tartufo uncinato

PARMA I MUSEI DEL CIBO

gal del ducato

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

UNIONE EUROPEA

Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

SR
serramenti
RIBOLLA

Serramenti Ribolla è un'attività esperta nell'installazione, vendita e manutenzione di una grande varietà di infissi e serramenti. Tutto ciò viene eseguito da un team altamente esperto e specializzato.

SS62, SP39, 54027 Mignegno MS - +39 3341043298

TEKNO SISTEMI

kiwa

Davide Zucchelli
cell. 348 - 2293044

MBM

TEKNOSISTEMI s.r.l.
Via Martinella 96/1 - 43124 - Alberi di Vigatto (PR)
Tel. 0521/649094 -Fax 0521/390759
info@teknosistemiparma.com www.teknosistemiparma.com
P.IVA 01957260340

AUTO E FUORISTRADA
PLURIMARCHE

EUROAUTO

Via La Pira, 5 (loc. Carnevala) MEDESANO

TEL. 0525 2004
www.euroautosrl.it

GVF elettronica®

CANCELLI AUTOMATICI
VIDEOSORVEGLIANZA

• PRODUZIONE • VENDITA
• MONTAGGIO • ASSISTENZA

PARMA - Via Vittorio Emanuele Orlando, 36/A
Tel. 0521 290148 Fax 0521 290231
www.gvfelettronica.it gvf@gvfelettronica.it

23 IN FIERA A CALESTANO DOMENICA 23 OTTOBRE

PROGRAMMA

ORE 9,00 CAMMINARE NELLE TERRE DEL TARTUFO: "Autunno sul Monte Bosso" (info e prenotazioni, vedere pag.17).

ORE 9,15 Sala Borri: GEOSITI E TURISMO - I Salti del Diavolo nei geositi della Regione Emilia-Romagna - Convegno in onore di Giorgio Zanzucchi.

ORE 9,30 Centro storico: bancarelle di prodotti alimentari tipici, biologici e artigianato artistico.

ORE 10,00 Portici di Via Mazzini: Mercatino e Borsino del Tartufo Uncinato di Fragno.

ORE 12,00 Arena Ferrari: nella tensostruttura "Gruppo Alfa", coperta e riscaldata, vengono servite specialità e piatti al tartufo.

ORE 12,30 Ristoranti del territorio: Pranzo al Tartufo nei ristoranti e negli agriturismi convenzionati.

ORE 14,30 Vecchie Carceri: mostra "Il diamante di Fragno" un percorso per scoprire il nostro Tartufo Uncinato.

ORE 15,00 Via Mazzini e Bastia: apertura stand per caldarroste, vin brulè, street food e spongate di Calestano.

ORE 15,30 Centro storico: Concerto itinerante dell'ensemble fiati gli "Ottoni Matildici".

23 OTTOBRE - CALESTANO (PR) - SALA BORRI

Salti del diavolo

GEOSITI E TURISMO

9.15 **accoglienza partecipanti**

10.00 **saluti e introduzione alla mattinata**
Francesco Peschiera, *Sindaco di Calestano*
Giuseppe Maghenzani, *in rappresentanza di Pro Loco e Fiera del Tartufo*

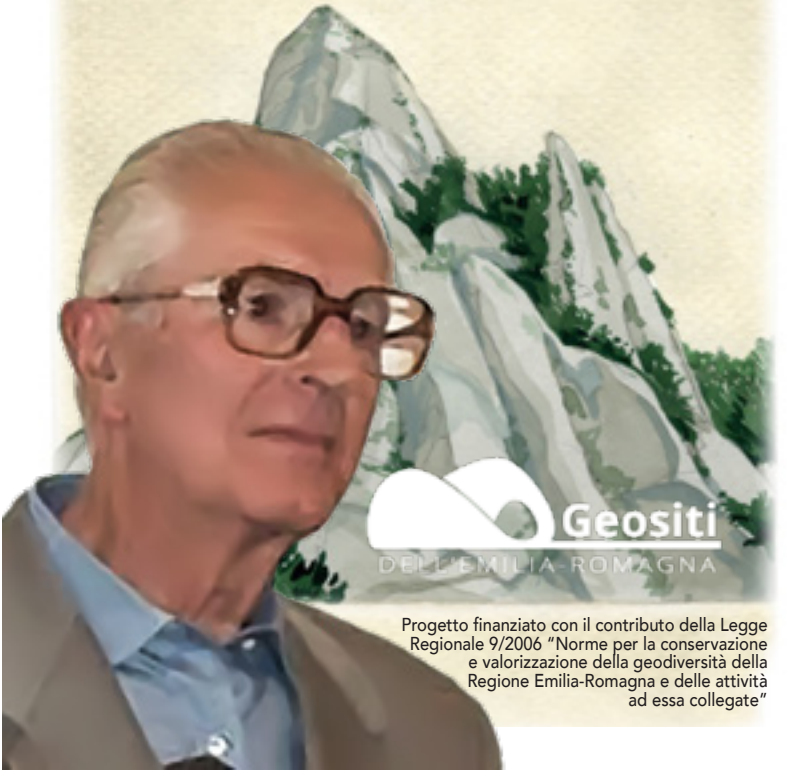
10.30 **un ricordo di Giorgio Zanzucchi**
Pietro Bonardi, *Centro Studi val Baganza*

11.00 **i geositi della Regione Emilia-Romagna**
Marco Pizziolo, *Servizio Geologico Sismico e dei Suoli - Regione Emilia-Romagna.*

11.30 **i Salti del Diavolo raccontano un'importante storia geologica**
Paolo Vescovi, *Geologo*

12.00 **sentiero degli Scalpellini e Francigena**
Roberto Piancastelli, Guida G.A.E.

12.30: **il progetto di Museo degli Scalpellini**
Paolo Sacchi, *Ass.ne "Siamo tutti scalpellini"*



Progetto finanziato con il contributo della Legge Regionale 9/2006 "Norme per la conservazione e valorizzazione della geodiversità della Regione Emilia-Romagna e delle attività ad essa collegate"

FRATELLI
Lombatti
autodaquattrogenerazioni

Dal 1924 vendiamo automobili nuove e usate. Siamo concessionari storici Fiat e Fiat Professional; negli anni abbiamo sviluppato un'intensa attività di vendita multimarca, veicoli usati, Km Zero e aziendali.

Via Nazionale 163 43045 Fornovo di Taro (PR)
Telefono: 0525.2741 Fax: 0525.2455
lombatti@lombatti.it

FIAT

FORNOVO TARO - NOCETO

Autolavaggio - Via Pellico 2 - Parma - 0521 992904

SOTTO OGNI CIELO, RETI

Cavatorta

TRAFILERIA E ZINCHERIA SPA
METALLURGICA ABRUZZESE SPA

Dir.Com.: Via Repubblica, 58 - 43100 PARMA
Tel. 0521.241411 - Fax 0521.221414

IN FIERA A CALESTANO DOMENICA 30 OTTOBRE

PROGRAMMA

ORE 8,00 Baita Alpini: ritrovo per TARTUFOBIKE, escursione non competitiva - MtB Alta Val Baganza.

ORE 9,00 Camminare nelle terre del tartufo: "Monte Croce, a picco sulla Val Baganza".

ORE 9,30 Centro storico: bancarelle di prodotti alimentari tipici, biologici e artigianato artistico.

ORE 10,00 Sala Borri: Che ne è della cultura in Val Baganza? "Benemerenze e malefatte dei signori della Val Baganza nei secoli"- Tavola rotonda a cura del Centro Studi della Val Baganza.

ORE 10,00 Portici di Via Mazzini: Mercatino e Borsino del Tartufo Uncinato di Fragno.

ORE 12,00 Arena Ferrari: nella tensostruttura, coperta e riscaldata, specialità e piatti al tartufo.

ORE 12,30 Ristoranti del territorio: Pranzo al Tartufo nei ristoranti e negli agriturismi convenzionati.

ORE 14,30 Vecchie Carceri: mostra "Il Diamante di Fragno" un percorso per scoprireil nostro Tartufo.

ORE 15,00 V. Mazzini e Bastia: apertura stand caldarroste, vin brulè, street food e spongate di Calestano.

ORE 15,30 Centro storico: Spettacoli itineranti d'arte varia per le vie della Fiera.

ORE 16,00 Sala Borri: Laboratorio creativo per bambini con "Tata Elisa, la formichina".

Per la
Val Baganza
Gli archivi comunali della
miniere di storia inesplor
Seconda puntata
CALEST
DA NON DIMEN
INVITO A PARTECIPARE
PRESENTAZIONE DI
PER LA VAL BAGANZA

Vuoi essere presente con la tua pubblicità sulla prossima Guida della Fiera del Tartufo? Da Marzo 2023 saranno disponibili gli appositi moduli sul sito della Pro Loco (www.prolococalestano.it)

GEAF S.p.a.

Laboratorio Qualificato Art.4 Legge 46

Saldatrici ed impianti per la saldatura di films termoplastici ad alta frequenza

Via Roma 26 - Calestano (PR)
www.geaf.it – commerciale.geaf@geaf.net
Tel. 0525.528122

IN FIERA A CALESTANO DOMENICA 6 NOVEMBRE

PROGRAMMA

ORE 9,00 CAMMINARE NELLE TERRE DEL TARTUFO: "Leggende della Val Baganza tra Santi e Diavoli. Chiastre" (info e prenotazioni, vedi pag.17).

ORE 9,30 Centro storico: bancarelle di prodotti alimentari tipici, biologici e artigianato artistico.

ORE 10,00 Sala Borri: LA CONSULTA DEL TARTUFO IN DIALOGO CON IL TERRITORIO
incontro con le associazioni dei raccoglitori e dei coltivatori emiliani.

ORE 10,00 Portici di Via Mazzini: Mercatino e Borsino del Tartufo Uncinato di Fragno

ORE 12,00 Arena Ferrari: nella tensostruttura "Gruppo Alfa", coperta e riscaldata, vengono servite specialità e piatti al tartufo.

ORE 12,30 Ristoranti del territorio: Pranzo al Tartufo nei ristoranti e negli agriturismi convenzionati.

ORE 14,30 Vecchie Carceri: mostra "Il Diamante di Fragno" un percorso per scoprire il nostro Tartufo Uncinato.

ORE 15,00 Via Mazzini e Bastia: apertura stand per caldarroste, vin brulè, street food e spongate di Calestano.

ORE 15,30 Centro storico: Spettacoli itineranti d'arte varia per le vie della Fiera.

CALESTANO - 6 NOVEMBRE 2022 - SALA BORRI

LA CONSULTA DEL TARTUFO

IN DIALOGO CON IL TERRITORIO

ORE 10.00 BENVENUTO AGLI OSPITI

FRANCESCO PESCHIERA, Sindaco di Calestano

FRANCO ALBERTINI, Sindaco di Alta Val Tidone, Vicepresidente della Provincia di Piacenza

MAURO LAMORETTI, Presidente Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma

ALESSANDRO CARDINALI, Presidente Strada del Fungo Porcino di Borgotaro

ORE 10.40 LA CONSULTA SI PRESENTA

GIOVANNI PATTONERI, Direttore GAL del Ducato di Parma e Piacenza

ORE 11.00 TAVOLA ROTONDA CON LE ASSOCIAZIONI

Coordina *GIUSEPPE MAGHENZANI, Segretario Consulta del Tartufo di Parma e Piacenza*

Conclusioni *BARBARA LORI, Assessore alla Montagna - Regione Emilia Romagna*

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

L'Europa investe nelle zone rurali

6 NOVEMBRE - CALESTANO (PR)
PRATO CANALI - ORE 15.00

1° TROFEO CINOFILO "BOSCO DEL DUCATO"

PER I MIGLIORI CANI DA CERCA

GARA CIRCUITO FNATI,
APERTA A TUTTE LE RAZZE
E AI METICCI. ISCRIZIONI
A PARTIRE DALLE ORE 14.00.

AI PRIMI QUATTRO CLASSIFICATI
I PREMI SPECIALI:

PREMIO
EUGENIO MAGRI

PREMIO
FRANCESCO FRANCESCHI

PREMIO
ELIO ABLONDI

PREMIO
GIAN CARLO PONZI

PREMI
PER LE MIGLIORI POSIZIONI

RICONOSCIMENTI
PER TUTTI I PARTECIPANTI

IL BOSCO DEL DUCATO
Tartufi
PARMA E PIACENZA

IN FIERA A CALESTANO DOMENICA 13 NOVEMBRE

PROGRAMMA

ORE 9,00 CAMMINARE NELLE TERRE DEL TARTUFO: "Al Passo di Fragno, tra Celti e Longobardi" (info e prenotazioni, vedere pag.17).

ORE 9,00 Centro storico: bancarelle del Mercato.

ORE 10,00 Portici di Via Mazzini: Mercatino e Borsino del Tartufo Uncinato di Fragno

ORE 12,00 Arena Ferrari: nella tensostruttura "Gruppo Alfa", coperta e riscaldata, vengono servite specialità e piatti al tartufo.

ORE 12,30 Ristoranti del territorio: Pranzo al Tartufo nei ristoranti e negli agriturismi convenzionati

ORE 14,30 Vecchie Carceri: mostra "Il Diamante di Fragno" un percorso per scoprire il nostro Tartufo Uncinato.

ORE 15,00 Via Mazzini e Bastia: apertura stand per caldarroste, vin brulè, street food e spongate di Calestano.

ORE 15,30 Centro storico: Spettacoli itineranti d'arte varia per le vie della Fiera.

ORE 16,00 Sala Borri: Premiazione Trofeo Anna Maria Ablondi - 1^ FLYSCH CUP MONTE SPORNO.

13 NOVEMBRE - SALA BORRI - ORE 16.00

1^ FLYSCH CUP MONTE SPORNO

TROFEO "ANNA MARIA ABLONDI"

L'organizzazione della Fiera, unitamente al Consorzio e alle Associazioni dei raccoglitori, premiano il

TUBER MAXIMUS

il tartufo più grande raccolto durante le 5 settimane di Fiera.*

* Ogni domenica, il peso, unitamente al nome del raccoglitore, viene registrato a cura dell'organizzazione. La competizione è riservata alla qualità "Tuber uncinatum Chatin" proveniente da tutti gli areali di produzione italiani.

Pizza a domicilio

Pizzeria
Maria Luigia
di Sergio Beatrice

Via V. Emanuele II
SALA BAGANZA (PR)
☎ 0521 835893

Mégor Cafè
BAR GASTRONOMICO

PIZZERIA DA ASPORTO
E AL TAVOLO
TAVOLA CALDA
VIA CALESTANO, 92
SAN MICHELE GATTI
TEL. 0521.831248

ALBERGO RISTORANTE

"da Rino"

di Romano Mariachiara

Via C. Marconi, 5 - 43042 Berceto (PR)
Tel. 0525.64306 - www.darino.it - info@darino.it
CHIUSO IL LUNEDI'

DA ROMANO
DI GIANLUCA BEGIONI

BAR
PIZZERIA
FORNO A LEGNA
POVERA CUCINA
...OSTERIA DI FRONTIERA

PIAZZA MICHELI, 10 - 43042 BERCETO (PR)
TEL. 0525.64260
P. IVA 02214330348 - C. F. BGNGLC69E14G337B

Trattoria Iones

di Malossi Mariarosa

Strada Provinciale 63/65

Loc. Casaselvatica di Berceto (PR)

Tel. 380 6818744

DALLE UOVA TARTUFATE AL SUBLIME RISOTTO

Basta qualche ora in compagnia, in padella o in frigorifero, ed è subito amore fra uova e tartufo, fra tartufo e Parmigiano. Tante sono ormai le ricette conosciute dai buongustai che, fra autunno e inverno, frequentano i tavoli dei ristoranti di Calestano, della Val Baganza e della Val Parma, solo per citare alcune delle numerose cucine di territorio che hanno sposato il Tartufo di Fragno nei loro menù. L'abbinamento più sensazionale, per il fatto che può essere tranquillamente conservato nella catena del freddo (-18) è quello fra Tuber uncinatum e Parmigiano-Reggiano, entrambi grattugiati, in ragione di due parti di formaggio per una di tartufo (vedi oltre la ricetta). Nient'altro. La miscela così ottenuta si conserva ottimamente e consente di dar vita al Risotto al Tartufo nero di Fragno, che per delicatezza ed equilibrio è ormai il piatto cardine della nostra tradizione.

BAR ALBERGO RISTORANTE

Mantovani

pensione estiva & cucina tipica parmense

Nel cuore della Val Baganza sorge l'ormai **Storico Albergo Mantovani** *che si affaccia sulla piazza principale e sul Borgo storico.* ***La sala ristorante, accogliente e luminosa,*** *permette di ammirare il nostro meraviglioso Appennino.*

Eugenia Vi aspetta per farVi assaggiare il menù al tartufo:

Polentina al tartufo

Ravioli al tartufo

Gnocchi al tartufo

Arrosto di vitello in crema di tartufo

Dolce della casa

passione, gusto e tradizione

tra comodità e tranquillità

Via Mazzini, 2 • 43030 Calestano • Parma
Tel. 0525 52118 • E-mail: albergomantovani@alice.it

COME CONSERVARE IL TARTUFO FRESCO

Il tartufo nero di Fragno (Tuber uncinatum Ch.) può essere conservato a lungo al naturale dopo essere stato spazzolato, se necessario può essere lavato (operazione che sopporta egregiamente per la sua rusticità e robustezza) e infine deve essere lasciato asciugare lontano dalle fonti di calore. La miglior conservazione al naturale si ottiene riponendolo, una volta asciugato, in un contenitore di plastica alimentare, foderato con carta da cucina o da giornale, nella parte meno fredda del frigorifero. É bene controllare di tanto in tanto il recipiente, eliminando l'umidità che si concentra prevalentemente sotto il coperchio e cambiando, quando è il caso, la carta inumidita. A queste condizioni, il tartufo, se sano, può durare a lungo: anche mesi.

Albergo Ristorante Pizzeria **Fontana**

Via Mazzini n.5-7, Calestano PR, 43030,
TEL.0521-51155, Mail: ristorante-fontana@libero.it

L'Albergo Ristorante Pizzeria Fontana di Calestano è stato fondato nel 1861 e ancora oggi gestito dalla famiglia Fontana. La struttura si trova nel borgo antico di Calestano in un edificio risalente al 1600, Il ristorante offre piatti tipici della tradizione e specialità a base di Tartufo nero di Fragno e Funghi Porcini. La pizzeria, novità degli ultimi anni, garantisce pizze uniche nel suo genere. Una delle caratteristiche principali della pizza è la sostituzione della lievitazione con la maturazione naturale: non utilizziando lievito chimico ma la pasta madre viva. Questo processo di maturazione dura almeno 24 ore. L' albergo Fontana dispone anche di un servizio ristoro molto confortevole per chi volesse visitare le vallate tipiche del tartufo a pochi km dalle bellezze architettoniche della città di Parma.

Per prenotazioni tel: 0525-52155

@ristorantefontanacalestano

Ristorantefontana

L'ECCELLENZA: MISCELA UNCINATO-PARMIGIANO

Qui siamo al vertice dello standard, soprattutto per quanto riguarda primi piatti d'alto lignaggio, inconfondibilmente caratterizzati da questa miscela davvero speciale. Ecco come si ottiene: mescolare accuratamente una parte di tartufo (tritato a macchina anche la scorza) e due parti di parmigiano (grattugiato a mano); conservare il contenitore di plastica alimentare o vaso di vetro a chiusura ermetica, in frigorifero per un giorno o due, in freezer o congelatore a tempo indeterminato: in quest'ultimo caso il miscuglio può essere usato senza preventivo scongelamento, prelevando di volta in volta il quantitativo desiderato; la miscela ha un elevatissimo potere d'insaporimento, perché il profumo del tartufo è "assorbito" dal parmigiano e per suo tramite permea risotto, tagliatelle, ma anche crèpes, polpette, scaloppine, arrosti,involtini, frittate, verdure cotte e via gustando ...

CASALE Eldoro
Azienda Agrituristica
Via Canaletto, 21 - Calestano (PR)
Tel. 0525 528224 - Cell. 393 9136151
E-mail: gliangoli@libero.it
www.agriturismocasaleeldoro.it

AGRITURISMO

LA MACCHIA TONDA

Via delle Macchie 4 – Loc. Vallerano - Calestano (PR)
Tel. 0525 57240
oppure 339 5363586

L'agriturismo "La Macchia Tonda" è inserito in un contesto naturalistico incontaminato, in una piccola valletta ai piedi del Monte Sporno, lontano da strade trafficate e da qualsiasi fonte di inquinamento acustico o ambientale. In pratica una vera e propria oasi di tranquillità immersa nel verde e nella pace dei boschi della Val Baganza.
La cucina, essenzialmente ispirata alla tradizione culinaria locale e parmigiana in genere, è basata sull'utilizzo quasi esclusivo di materie prime prodotte direttamente dalla nostra azienda agricola o da aziende della zona.
Il tartufo è sicuramente il re della cucina: da giugno a dicembre è sempre possibile gustare i piatti cucinati con la preziosa "trifola" raccolta nei boschi circostanti e nelle tartufaie coltivate di proprietà dell'azienda. L'azienda si trova infatti nel cuore della zona di produzione tipica del "Tartufo Nero di Fragno".
L'agriturismo è aperto, solo su prenotazione, il giovedì e il venerdì a cena, il sabato e la domenica (e tutti i giorni festivi) sia a pranzo che a cena.

Per informazioni e prenotazioni:
Tel. 0525 57240 oppure 339 5363586
e-mail: agriturismo@lamacchiatonda.it
web: www.lamacchiatonda.it

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO DI FRAGNO

Sebbene il risotto condito con la nostra miscela di Parmigiano e Tartufo di Fragno sia il primo più conosciuto, anche i tagliolini o le tagliatelle fanno un figurone con l'uncinato, qui in abbinamento a "caldo" con olio extra vergine.

Tagliolini al tartufo. Ingredienti per 4 persone: 350g di tagliolini, un tartufo nero di Fragno da 100 g, 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato.

Preparazione: cuocere i tagliolini; scaldare un tegame con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale insieme alla metà del tartufo grattugiato, scolare i tagliolini e versarli nel tegame aggiungendo 2 cucchiai di parmigiano. Amalgamare bene *senza far soffriggere l'olio*. Dopo aver posato i tagliolini in piatti ben caldi, servirli col resto del tartufo tagliato a scaglie.

È bene sapere che lo scambio a caldo fra una sostanza grassa e il tartufo grattugiato funziona da *trasmittente* di aroma; ottimo quindi anche il burro (usato ad es. nei tradizionali Tajarin piemontesi, che differiscono dalle tagliatelle emiliane per l'uso del solo tuorlo nell'impasto). Anche in questi casi una regola d'oro: il burro non deve friggere, perché il tartufo NON deve mai cuocere.

CUCINA TIPICA CASALINGA

Locanda Marzolara

MARZOLARA
Via G. Battilocchi, 40 - Tel. 0525.57216

In occasione della Fiera Nazionale
del Tartufo nero di Fragno la cuoca **Emilia** propone:

Antipasti:	• Battuta di fassona con scaglie di Parmigiano e tartufo nero. • Polentina al tartufo nero. • Tortino di patate e zucca con crema di tartufo nero.
Primi piatti:	• Gnocchi al gorgonzola e tartufo nero. • Tagliatelle allo speck e tartufo nero. • Tagliolini al tartufo nero.
Secondi piatti:	• Tagliata al tartufo nero. • Infrittata al tartufo nero.
Dolci:	Dolci della casa.

Chiuso lunedì sera, martedì tutto il giorno
Si consiglia la prenotazione

RICETTE, RICETTE...
A VOI LA SCELTA

Antipasto Sedano-Tartufo

Crostini con Uovo al Tartufo

Involtini al Tartufo

Ravioli Radicchio Rosso-Tartufo

Tagliatelle al Tartufo

PIZZERIA - RISTORANTE

Blue River

Tel. 0525.57410 - MARZOLARA (PR)

La famiglia Alfieri gestisce il locale da oltre trent'anni, proponendo una cucina parmigiana improntata sulla valorizzazione dei prodotti locali, quali funghi, tartufo, salumi, vini e piatti tipici della vallata.

Ottime pizze con forno a legna

In occasione della fiera del tartufo, alla gentile clientela propone:

ANTIPASTI

- *L'immancabile polenta fritta con salumi del territorio*
- *Insalata di sedano, Parmigiano Reggiano e tartufo*

PRIMI PIATTI

- *Tagliatelle al tartufo*
- *Gnocchi al tartufo*
- *Tortelli di patate al tartufo*

SECONDI PIATTI

- *Scaloppine al tartufo*
- *Uova al tartufo*

Dolci della casa

Chiuso al lunedì

Seguiteci su *@blueriver.marzolara*

DOVE SIAMO - COME GIUNGERE IN FIERA A CALESTANO

Raggiungere Calestano è facile.

Chi proviene da Parma prende Via La Spezia (S.S. 62) che abbandona a Stradella per arrivare a Sala Baganza. Prosegue quindi per Marzolara, fino a raggiungere Calestano.

Dalle Valli del Ceno e del Taro vi si giunge passando per Fornovo, che è collegato a Calestano da una bellissima strada panoramica.

DOVE LASCIARE LA PROPRIA AUTO

Basta inquadrare il codice QR a fianco per aprire una mappa con indicati tutti i principali parcheggi nei quali lasciare la propria auto per raggiungere la fiera.

A disposizione anche area sosta camper in Via Partigiani d'Italia, 18

ARRIVEDERCI

APPUNTAMENTO ALLA XXXIII
FIERA NAZIONALE
DEL TARTUFO NERO DI FRAGNO

La Pro Loco di Calestano ringrazia i volontari e le associazioni che hanno contribuito alla Fiera, gli enti, le istituzioni e le aziende sponsor che l'hanno sostenuta, i buongustai e gli ospiti che vengono ad assaporare i nostri tartufi, i nostri borghi e i nostri boschi. Un cordiale arrivederci anche dagli amici a quattro zampe dei nostri tartufini.

BAU BAU A TUTTI

LA XXXII FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO NERO DI FRAGNO, PROMOSSA DAL COMUNE DI CALESTANO, È ORGANIZZATA DALLA PRO LOCO DI CALESTANO CON IL PATROCINIO DEGLI ENTI DEL TERRITORIO E CON IL SUPPORTO DELLE ASSOCIAZIONI DI VOLONTARIATO. MERCATO E BORSINO DEL TARTUFO SONO GESTITI DAL CONSORZIO E DALLE ASSOCIAZIONI DEI RACCOGLITORI NEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE A MARCHIO DI QUALITÀ "TARTUFO UNCINATO DI FRAGNO".

gal del ducato

IL BOSCO DEL DUCATO
PARMA E PIACENZA

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

L'Europa investe nelle zone rurali

EMILIA