

XXXIV FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO DI FRAGNO



13 OTTOBRE - 10 NOVEMBRE 2024
CALESTANO - VAL BAGANZA (PR)



© 2024 Pro Loco di Calestano - Guida ufficiale
della XXXIV Fiera Nazionale del Tartufo di Fragnò

Testi e impaginazione grafica a cura di *Giuseppe Maghenzani*
Printing: *Riccardo Feroldi*. Hanno collaborato per la raccolta
pubblicitaria: *Ilaria Chetta, Giordano Coruzzi, Filippo Cotti,*
Antonio Dall'Argine, Pinociro Silvestri, Letizia Taverna.

Disegno di copertina: *Elena Mordacci*. Foto: *Archivio Pro Loco,*
Giuseppe Busi, Archivio Consorzio Tartufo Uncinato, Provincia
di Parma, Consulta e Ass.ni Tartufo Parma e Piacenza,
John Holdship, Ass.ne Musei del Cibo, Gal del Ducato, Diabasis.



L'autunno 2024 porta con sé la XXXIV edizione della Fiera Nazionale del Tartufo di Fragno, un evento che rinnova ogni anno il fascino dei primordi, quando a Fragno fu eretto il primo tendone dell'allora Sagra e quando, il 17 Maggio 1991, la legislazione nazionale riconobbe il valore storico del nostro tartufo. Dopo essere entrata nell'Associazione Nazionale Città del Tartufo, Calestano è oggi partner dei Musei del Cibo di Parma con l'intrigante "Museo del Tartufo", situato nelle ex carceri del Comune. Il Consorzio del Tartufo Uncinato di Fragno insieme alle Associazioni dei raccoglitori gestisce come di consueto il sempre più importante Mercatino con il suo Borsino del Tartufo, che fa di Calestano una piazza di riferimento nazionale per le quotazioni dell'*uncinatum*. I commercianti e i volontari delle associazioni coordinate dalla Pro Loco sono come sempre impegnati nell'approntare al meglio l'organizzazione della Fiera per queste cinque straordinarie settimane d'autunno. L'orgoglio profuso per assicurarvi la migliore ospitalità non manca, vi rinnoviamo dunque il caloroso invito a riscoprire i nostri territori, i nostri ristoranti, i nostri borghi e la nostra bella Val Baganza. Buona Fiera a tutti!

Enzo Magri
Sindaco di Calestano

Pinociro Silvestri
Presidente Pro Loco Calestano

XXXIV FIERA NAZIONALE DEL
TARTUFO DI FRAGNO



GRAN GALA'
D'ANTEPRIMA
SABATO
12 OTTOBRE

ORE 20.30 - CALESTANO - TENDONE "ALFA"



InVito a cena



Il padrone di casa, il tartufo, ha invitato l'attore, cuoco e appassionato di enogastronomia Stefano Bicchocchi in arte **Vito**, per una **Cena-spettacolo** a fine di bene, patrocinata dall'Amministrazione Comunale, a favore dell'Assistenza Pubblica di Calestano*. Complici Pro Loco,

Consorzio del Tartufo Uncinato e Associazioni dei tartufini, sostengono la serata il Ristorante Fontana e un nutrito gruppo di sponsor. 148 I Posti a sedere per un **eccezionale menù a base di tartufo uncinato**. Prenotazione obbligatoria al 388 1141429. Costo per persona: € 60. Compresa nella prenotazione: la visita guidata gratuita al Museo del Tartufo. (aperto il Sabato e la Domenica dalle 10.00 alle 18.00).

* Art.7 Codice del terzo settore (D.Lgs. 3Luglio 2017, n. 117)



*Vendita
Tartufi e Miele
di produzione propria*

• Via G. Battilocchi, 17
• Fraz. Marzolaro, CALESTANO (PR)
• +39 351 6369210
• aziendagricolabegarani@gmail.com



OZZANELLO DI BRICOLI E GIARELLI SOCIETÀ AGRICOLA

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

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



NOVITÀ!

*Scegli l'uovo Ghirardi
proveniente dal
nostro territorio a Km Zero!*

*Prodotto da galline allevate all'aperto
con alimentazione naturale, viene consegnato giornalmente
e si distingue per qualità e freschezza!*



Uova Fresche GHIRARDI

Antica Azienda Agricola GHIRARDI GIANPAOLO
Mazzolari Coletano (PR) Via Vallerano, 10 - Tel. 347.1016155



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



I Sapori di Un tempo

di Lena Giuseppe e Katia

43030 S. Michele Tiorre
Felino (PR)

Via S. Pertini, 4/B

Tel. 0521. 833239

Cell. 340.3941090

Partita IVA 02211590340

Email: isaporidiuntempo@libero.it

Formaggi, Salumi, Gastronomia, Pane e Vini



DOMENICA 13 OTTOBRE

dalle 9.00. Calestano, Piazza Europa e Via Mazzini. **Delizie in Fiera.** Gran mercato di specialità enogastronomiche e proposte d'artista. A cura di: Pro Loco.

1° Motoraduno Elephantruffle. Ritrovo finale alle 13.00 presso il Food Truck Mordiparma.

ore 9.30. Calestano, Ritrovo in V. Mazzini 1. **Escursione nelle terre del tartufo: 3,2,1.. Baganzai!** Il Baganza visto dal Baganza (e Calestano vista dal torrente). Escursione lungo il greto. Prenotazione obbligatoria: Antonio Rinaldi, 328.8116651. Costo persona: 7€.

dalle 9.30. Calestano, Via Mazzini. **Mercato e Borsino del Tartufo.** A cura di: Consorzio Tartufo Uncinato e Associazioni raccoglitori.

dalle 10.00 alle 18.00. Calestano, Antiche carceri. **Visite guidate al Museo del Tartufo di Fragno** A cura di: Consorzio del Tartufo Uncinato e Pro Loco. Biglietto: intero 5€, ridotto 4€, famiglia 10€

ore 10.30. Calestano P.za Europa. **Taglio del nastro della XXXIV Fiera Nazionale del Tartufo di Fragno.** Brindisi inaugurale e degustazione, con la **Piccola Banda di Calestano**, in concerto anche nel pomeriggio.

ore 11.00 e ore 16.30 Calestano, "Casa del Tartufo", Baita Alpini. **Tartufo Sound System**, protagonista Daniele De Michele "Donpasta", economista prima e poi dj e appassionato di gastronomia, considerato dal New York Times uno dei più inventivi attivisti del cibo. Scrittore e documentarista collabora da 5 anni con il programma Geo/Rai 3. A cura di Pro Loco e Ass.ne Alpini. Prenotazione obbligatoria (max 30 persone): 388 1141429 Costo persona: 10€

dalle 12.30. Calestano, Marzolaro, Vallerano, Fragno. Ravarano, Lesignano Palmia. **Tutti a pranzo con menù al tartufo. Buon appetito!**

dalle 14.30. Calestano, Bastia **Castagne & Gourmet** Caldarroste speciali con spettacolo live di musica e giracastagne. A cura di: Pro Loco e Volontariato.

ore 16.00, Calestano, Sala Borri. Premiazione **"XX Concorso di Poesia Girolamo Predomini"** A cura di: Amministrazione Comunale e Pro Loco.



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



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



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



DOMENICA 20 OTTOBRE

dalle 9.00. Calestano, Piazza Europa e Via Mazzini. **"Delizie in Fiera con le Confraternite del cibo"** Gran mercato di specialità enogastronomiche e proposte d'artista. Saranno presenti anche stand di rinomate confraternite: l'Arciconfraternita per la Ricerca

del Culatello Supremo, la Confraternita della Picaja, la Confraternita della Spalla Cruda, la Confraternita del Tortel Dols, la Confraternita Amici del Laudel, la Confederazione Europea dei Gourmets. A cura di: Amm.ne Comunale e Pro Loco.

ore 9.15. Calestano, Ritrovo in V. Mazzini 1. **Escursione nelle terre del tartufo: alla grotta di Iano, la più piccola del mondo!** A cura di: Ass.ne Terre Emerse. Prenotazione obbligatoria: A. Rinaldi, 328.8116651. Costo persona: 7€

dalle 9.30. Calestano, Via Mazzini. **Mercato e Borsino del Tartufo.** A cura di: Consorzio Tartufo Uncinato e Associazioni raccoglitori.

dalle 10.00 alle 18.00. Calestano, antiche carceri. **Visite guidate al Museo del Tartufo di Fragno**
A cura di: Consorzio del Tartufo Uncinato e Pro Loco.
Biglietto: intero 5€, ridotto 4€, famiglia 10€

ore 11.00. Calestano, "Casa del Tartufo" - Baita Alpini
"La grammatica dei sensi: un credo nel crudo" Show cooking con i Cazzamali di Romanengo (CR), una macelleria che esalta la razza bovina Piemontese. In abbinamento vini della Az. Lamoretti. A cura di: Pro Loco e Ass. Alpini. Prenotazione obbligatoria: 388 1141429. Costo persona: 10€ (max 30 persone)



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

ore 11.00. Marzolaro, ex scuola comunale. "Sapori di mille e un tartufo" Show cooking. Il tartufo tra i profumi e i sapori della cucina asiatica ed indiana in particolare. Conduce Alberto Rossetti, cuoco già stella Michelin. Incontro per scoprire se il tartufo può sposarsi con la cucina indiana. Incontro sorprendente! Prenotazione obbligatoria: 388 1141429. Costo persona: 10€ (max 30 persone).

dalle 12.30. Calestano, Marzolaro, Vallerano, Fragno. Ravarano, Lesignano Palmia. Tutti a pranzo con menù al tartufo. Buon appetito!

ore 13.00. Calestano, "Casa del Tartufo" - Baita Alpini Presentazione della Confraternita dei Cavalieri del Tartufo Uncinato. Faranno da padrini le Confraternite del Cibo presenti in Fiera.

dalle 14.30. Calestano, Bastia. Castagne & Gourmet Caldarroste speciali con spettacolo live di musica e giracastagne. A cura di: Pro Loco e Volontariato.

dalle ore 15.30. Calestano. Borgo storico, Bastia. Evento in prima assoluta: Tre Cori in Concerto in storiche location calestanesi. A cura di: Pro Loco.

ore 16.00. Calestano, Sala Borri. Presentazione della "Trilogia autobiografica" di Giovanna Gasparri.



TeC
Terre e Colori

**PRODOTTI NATURALI
PER LA CASA E PER LA
CURA PERSONALE**

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

+39 349 4005133
+39 3455163230

Bar CENTRALE
di Wang Wangwen



TEL. 0525.52117
PIAZZA EUROPA, 5 - 43030 CALESTANO



SAVANI PAOLO

PRODOTTI E SERVIZI PER L'AGRICOLTURA



www.savanipaolo.com
348 2617262 - Berceto (PR)



Cantine
Alfieri

Statale della Cisa, 66
Cavazzola di Castellonchio
43042 Berceto • Parma
Tel. 0525-66103 • Cell. 335-394151
e-mail: alfieri.domenico@tin.it

www.cantinaalfieri.com


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



Via Verdi 2 c/o
Camera di Commercio, Parma

SOLO **GRAZIE AD AGRIFIDI EMILIA**
OTTIENI UNA GARANZIA

dell'80%

PER ACCEDERE AGEVOLMENTE
AI FINANZIAMENTI BANCARI

GRAZIE AL FONDO DI GARANZIA PER LE PMI (L. 662/96).



Questo agevola notevolmente l'accesso al credito
con vantaggi anche sui tassi applicati.

Prendi contatto con i nostri uffici (0521/1756120) o gli uffici delle Associazioni
Agricole per maggiori informazioni e per verificare la fattibilità dell'operazione.

BANDO PER LIQUIDITÀ

CON CONTRIBUTO DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA

DUE POSSIBILITÀ CUMULABILI:

- 1** CAMBIALE AGRARIA 12 MESI
IMPORTO MASSIMO **€ 150.000**
ABBATTIMENTO TASSO DEL 2% del TAEG
- 2** MEDIO PRESTITO DI CONDUZIONE CON DURATA
MASSIMA DI 60 MESI E IMPORTO MASSIMO
DI **€ 500.000** ABBATTIMENTO TASSI DEL 2,5% del TAEG
PER I PRIMI 36 MESI.

(oltre agli interessi vengono rimborsati anche i costi Agrifidi e banca)

Inizio presentazione domande: GENNAIO 2025

Per maggiori informazioni
e per la presentazione della domanda
prendi contatto con i nostri uffici (0521/1756120)
o gli uffici delle Associazioni Agricole.

DOMENICA 27 OTTOBRE



dalle 8.00. Calestano, Ritrovo presso Baita alpini per la **TARTUFO BIKE**, classica del MtB Alta Val Baganza.

dalle 9.00. Calestano, Piazza Europa e Via Mazzini. **Delizie in Fiera**. Gran mercato. A cura di: Pro Loco.

ore 9.15. Calestano, Ritrovo in V. Mazzini 1. **Escursione nelle terre del tartufo: le traverse di Iano e il piccolo lago di Alpicella**. A cura di Terre Emerse. Prenotazione: Antonio Rinaldi, 328.8116651. Costo persona: 7€.

dalle 9.30. Calestano, Via Mazzini. **Mercato e Borsino del Tartufo**. A cura di: Consorzio Tartufo Uncinato e Associazioni raccoglitori.

dalle 10.00 alle 18.00. Calestano, Antiche carceri. **Visite guidate al Museo del Tartufo di Fragno**. A cura di: Pro Loco e Consorzio Tartufo Uncinato. Biglietto: intero 5€, ridotto 4€, famiglia 10€

ore 10.30. Calestano, Museo del Tartufo. **La pietra che incanta: gli strumenti degli scalpellini**. Con Paolo Sacchi. A cura di: Ass.ne Siamo Tutti Scalpellini.

ore 11.00. Ravarano, ex scuole comunali. **Storie e sapori - Il Parmigiano Reggiano e il Tartufo uncinato di Fragno: laboratorio sensoriale**. Conduce Michele Berini direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano, sezione di Parma. Le storie: Franco Ablondi e Debora Bosco. Tra una storia e l'altra, degustazione di varie stagionature e in abbinamento al Tartufo. Collaborano i vini de La Bandina. A cura di Pro Loco. Prenotazione obbligatoria (max 30 persone): 388 1141429. Evento gratuito.

Le Millecose
Di Barbara Landi
Via Julia 2, 43030
Calestano PR
Tel 0525528223
barbara@lemillecose.it

Cartoleria - Profumeria - Merceria
Intimo - Articoli da regalo - Fiori e Piante
Bombole gpl - Mangimi e tanto altro

dalle 12.30. Calestano, Marzolaro, Vallerano, Fragno.
Ravarano, Lesignano Palmia. **Tutti a pranzo con menù
al tartufo. Buon appetito!**

dalle 14.00. Calestano, Prato Spigone. **1° Trofeo
Valter Pieroni.** Gara a tempo in ring per cani da cerca.
A cura di: Associazione Parmense Raccoglitori Tartufi,
Pro Loco e Consorzio Tartufo Uncinato di Fragno.

dalle 14.30. Calestano, Bastia. **Castagne & Gourmet**
Caldarroste speciali con spettacolo live di musica e
giracastagne. A cura di: Pro Loco e Volontariato.

dalle 15.30, Calestano – Borgo storico. **Spettacoli
itineranti** circensi e musicali.

OGNI VOLTA E' LA PRIMA VOLTA



DELFANTE

Una lunga storia di artigiani veri del latte.

BIZZARONE (CO) - Via Milano 11 - Tel. 031 809230
CALESTANO (PR) - Via Ravarano 45 - Tel. 0525 529134

Cell. 338 9115411 / 347 8855236 - www.damianodelfante.it





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

Impresa Edile

**BRUSCHI
ORLANDO** S.A.S.

di Bruschi Giuliano & C.

■ RESTAURI ■ COSTRUZIONI
■ RISTRUTTURAZIONI

Tel./Fax 0525-528329 ☎ Cell. 335-6932520
Piazza Manzoni, 2/B
43030 Calestano (PR)
C.F. e P.I. : 01904440342

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



SERRAMENTI - PORTE DA GARAGE - PORTE BLINDATE
PORTE DA INTERNI - INFERRIATE - TENDE DA SOLE
ZANZARIERE - AUTOMATISMI CANCELLI E PORTONI



Via Rosa Augusto 19 - 43038 Sala Baganza (PR)
TEL. 0521 834251 - 335 8071351



DOMENICA 3 NOVEMBRE

dalle 9.00. Calestano, Piazza Europa e Via Mazzini. **Delizie in Fiera.** Gran mercato di specialità enogastronomiche e proposte d'artista. A cura di: Pro Loco.

ore 9.15. Calestano, Ritrovo in V. Mazzini 1. **Due passi per Callistanus: una passeggiata nel borgo...nel 1300.** A cura di Terre Emerse. Prenotazione: Matteo Zoni 3394663926. Costo persona: 7€.

dalle 9.30. Calestano, Via Mazzini. **Mercato e Borsino del Tartufo.** A cura di: Consorzio Tartufo Uncinato e Associazioni raccoglitori.

dalle 10.00 alle 18.00. Calestano, Antiche carceri. **Visite guidate al Museo del Tartufo di Fragno**
A cura di: Consorzio del Tartufo Uncinato e Pro Loco.
Biglietto: intero 5€, ridotto 4€, famiglia 10€

ore 10.00. Calestano - Sala Borri . convegno *Che ne è della cultura in Val Baganza 2024. "Di dov'è la poesia?" "Ce n'è pur di casa mia"*. Val Baganza: fonte e fine di ispirazione creativa. Appuntamento con Pietro Bonardi e i suoi ospiti per una mattinata all'insegna dei poeti di casa nostra. A cura di: Centro Studi della Val Baganza e Pro Loco.

ore 11.00. Fragno, salone ex canonica.
La grammatica del gusto: tartufo e formaggi. Conduce Michele Berini direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano, sezione di Parma. Le storie: Damiano Delfante e Debora Boschi. Tra una storia e l'altra, degustazione di varie stagionature e in abbinamento al Tartufo. Collaborano i vini dell'Az. Agricola Palazzo. A cura di

ASD CALESTANESE

Via Fornovo, 6 - Calestano PR

- Seconda Categoria calcio Adulti
- Scuola calcio Bambini
- Ginnastica dolce
- Pilates
- Cardio Fitness
- Attività motorie adulti
- Attività ricreative/sportive bimbi
- E tante nuove proposte per il 2025

Calestanes@libero.it

Pro Loco. Prenotazione obbligatoria (max 20 persone): 388 1141429. Evento gratuito.

dalle 12.30. Calestano, Marzolaro, Vallerano, Fragno. Ravarano, Lesignano Palmia. **Tutti a pranzo con menù al tartufo. Buon appetito!**

dalle 14.30, Calestano – Bastia **Castagne & Gourmet** Caldarroste speciali con spettacolo live di musica e giracastagne. A cura di: Pro Loco e Volontariato.

dalle 15.30, Calestano – Borgo storico. **Spettacoli itineranti** circensi e musicali.



ACCONCIATURE
Stefy Style
P.ZZA MANZONI - CALESTANO
TEL. 0525.528135



Barbershop
327 7804187
BARBERSHOP.CALESTANO



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



DOMENICA 10 NOVEMBRE

dalle 9.00. Calestano, Piazza Europa e Via Mazzini. **Deli-
zie in Fiera.** Gran mercato di
specialità enogastronomiche e
proposte d'artista. A cura di:
Pro Loco.

ore 9.15. Calestano, Ritrovo in
V. Mazzini 1. **Escursione nelle terre del tartufo: storia
e storie al Passo di Fragno,** un piccolo viaggio tra
natura e storia dal Valico tra Val Parma e Val Baganza.
A cura di Ass.ne Terre Emerse. Prenotazione obbliga-
toria: Giovanni Bosi 338.4336671. Costo persona: 7€.

dalle 9.30. Calestano, Via Mazzini. **Mercato e Borsino
del Tartufo.** A cura di: Consorzio Tartufo Uncinato e
Associazioni raccoglitori.

dalle 10.00 alle 18.00. Calestano, Antiche carceri.
Visite guidate al Museo del Tartufo di Fragno
A cura di: Consorzio del Tartufo Uncinato e Pro Loco.
Biglietto: intero 5€, ridotto 4€, famiglia 10€



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

AZIENDA AGRICOLA
PALAZZO
VIGNE E VINI DI PARMA

emial: info@aziendaagricolapalazzo.com
Via Pozzo 4A - 43038 Castellaro di Sala Baganza (PR) - Italy
Tel. +39 0521 336 124
www.aziendaagricolapalazzo.com

ore 10.15, Calestano - Sala Borri, Via Mazzini 1.

LA VALORIZZAZIONE DEL TARTUFO ITALIANO

Strategie e opportunità nella trasformazione alimentare. Convegno nazionale. Coordina Gianluigi Gregori con la partecipazione di esperti, imprenditori e attori della filiera. Il Convegno è organizzato dal Consorzio del Tartufo Uncinato di Fragno in collaborazione con il Gal del Ducato, la Consulta del Tartufo di PR e PC e la Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma.



ore 13.00. Calestano, "Casa del Tartufo", Baita Alpini.
dalle 12.30. Calestano, Marzolaro, Vallerano, Fragno.
Ravarano, Lesignano Palmia. **Tutti a pranzo con menù al tartufo. Buon appetito!**

ore 13.00. Calestano, "Casa del Tartufo", Baita Alpini.
Lungo la Via dei Longobardi. Il tartufo lungo la strada che collegava l'Appennino al mare. Pranzo/gioco a cura di Chef Alberto Rossetti, alternando piatti di pesce e piatti al tartufo. A cura di: Pro Loco. Prenotazione obbligatoria (max 30 persone): 388 1141429. Costo per persona: 65€

dalle 14.30, Calestano – Bastia **Castagne & Gourmet**
Caldarroste speciali con spettacolo live di musica e giracastagne. A cura di: Pro Loco e Volontariato.

ore 16.00. Chiastre di Ravarano, Baita
La mortadella al tartufo e il metodo classico. Gioco di profumi e sapori tra storia, leggende e miti. La mortadella, considerata il salume più povero, è arricchita da un ingrediente, il tartufo nero ed è abbinata ai vini considerati il "must" per eccellenza. Un gioco per fare divertire i sensi. Prenotazione obbligatoria (max 20 persone): 331 4953493 Costo persona 15€

ore 16.00. Calestano, Museo del Tartufo
Trofeo Tuber Maximum. Premio al tartufo più grande raccolto nel periodo della Fiera. Premiazione a cura di: Pro Loco, Associazioni raccoglitori e Consorzio del Tartufo Uncinato di Fragno.

DALLE UOVA AL RISOTTO, ECCO COSA GUSTARE IN FIERA.

Basta qualche ora in compagnia ed è subito amore fra uova e tartufo, fra tartufo e Parmigiano. Tante sono ormai le ricette conosciute dai buongustai che frequentano i tavoli dei ristoranti delle nostre vallate. L'abbinamento più sensazionale, per il fatto che può essere conservato nella catena del freddo (-18) è quello fra uncinatum e Parmigiano, entrambi grattugiati (vedi oltre la ricetta). Nient'altro. La miscela consente di dar vita al Risotto al Tartufo di Fragno, che per delicatezza ed equilibrio è ormai il piatto cardine della nostra tradizione. Ogni

ristorante ha poi le sue ricette, provate a gustare quelle che vi attirano di più. Potete dilettrarvi in cucina anche voi. A disposizione di tutti in Fiera c'è il "Trifolario", il ricettario dedicato.



AL TOP: LA MISCELA DI TARTUFO E PARMIGIANO

Qui siamo al vertice dello standard, soprattutto per quanto riguarda primi piatti d'alto lignaggio. Ecco come si ottiene: vanno miscelate insieme una parte di tartufo (grattugiato minutamente, scorza compresa) con due parti di parmigiano (grattugiato a mano).

La miscela ottenuta va riposta in vaso ermetico (ottimo il vetro); la si può conservare per qualche giorno in frigorifero o molto a lungo in congelatore. In quest'ultimo caso la miscela può essere usata tal quale (senza scongelarla), prelevando di volta in volta il quantitativo desiderato.

La miscela ha un elevato potere d'insaporimento, perché il profumo del tartufo è "assorbito" dalla parte grassa del Parmigiano e, per suo tramite, permea risotto, tagliatelle, ma anche crêpes, polpette, scaloppine, arrosti, involtini, frittate, e via gustando ...



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



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 utilizzando 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

RISTORANTE - PIZZERIA

La Gattabuia

di Calestano

VIA MAZZINI 48



In occasione della Festa del Tartufo Nero di
Fragno vi proponiamo una scelta di due
menù:

Menù di Mare

Menù di Terra

Il tutto con curiosi abbinamenti
con il Tartufo



SEGUITECI SU:



Prenotazioni e info: 351.9869954



AGRITURISMO

LA MACCHIA TONDA

Via delle Macchie 4 – Loc. Vallerano - Calestano (PR)

Tel. 0525 57240

oppure 339 5363586



Ostaria
Cà*
d'Angel

Via Provinciale, 52
RAVARANO- PR

Cell. 339 7953649

è gradita la prenotazione



agriturismo

CORTE CAMILLO

Con annesso punto vendita
Parmigiano-Reggiano
vini, salumi e prodotti tipici

43040 Terenzo (PR) - Lesignano Palmita
Strada della Borgata, 1

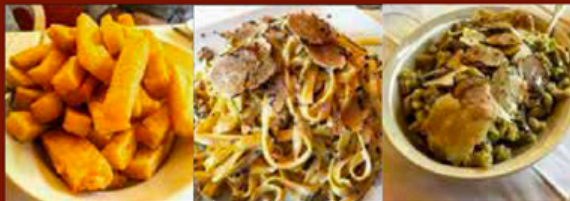
Tel. 340 3799712 - 328 8021452

E-mail: cortecamillopr@gmail.com

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'immaneabile 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.marzolar

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

MFE
COSTRUZIONI EDILI
Via Prov. per Busseto, 71 - 43010 FONTEVIVO (PR)
CELL. 393.9892143





COLLECCHIO
VIA VITTORIO VENETO 16
PARMA
CUBO - VIA SPEZIA 90
351 883 4840

Bruschi Geom. Manuel
— Studio Tecnico —



Salumificio Aurora S.R.L. - Via G. Verdi 15 - 43035 Felino (PR)
Tel: +39 0521 831149 info@salumificioaurora.it

ROXAM
exhibition & interior design

Allestimenti fieristici
Arredamento d'interni



Via G. Battilocchi 118, MARZOLARA (PR)
www.roxam.it - info@roxam.it
Ph. +39 0525 52 00 03

ALFIERI IVO & C snc

INTONACI E PREMISCELATI
CONTROSOFFITTI E PARETI
IN CARTONGESSO



FORMAZIONE
E RIPRISTINO
INTONACI
A SCAGLIOLA

Via F.lli Miodini 1
43030 Marzolaro (PR)

Tel. 0525 57262

Cell. 335 334946

alfieriivo@hotmail.it



Via Primo Savani, 19/A-B
43126 Parma PR
tel. 0521/986519
giulio.fragni@gmail.com

FRAGNI GIANNI

di Fragni Giulio

Pneumatici multimarca
Auto Moto Scooter
Cerchi in lega leggera
Assetto ruote BeissBarth
Bilanciatura Elettronica
Meccanica Leggera

P.I. 02388160349
C.F. FRGGL73R20G337X



ROSSI MORA Viaggi

Rossi Mora viaggi

Via Partigiani d'Italia, 12 - 43030 Calestano (PR) | Tel
0525 528343 Fax 0525 520484 - P.IVA IT 01759160342

www.rossimoraviaggi.it - info@rossimoraviaggi.com

PEC: rossimoraviaggi@cgn.legalmail.it



**AUTORIPARAZIONI BEGARANI
GIUSEPPE E ROBERTO S.N.C.**



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

S.M.P. S.r.l.

SALDATURA MATERIE PLASTICHE



CALESTANO (PR) - VIA PARTIGIANI D'ITALIA 1

TEL. 0525520002

[HTTP://WWW.SMP-SALDATURA.IT](http://www.smp-saldatura.it)

INFO.SMPSRL@GMAIL.COM



IMPRESA MAGNANI
SCAVI - STRADE - CONSOLIDAMENTI

Via L. Da Vinci, 2
43030 CALESTANO PR
p.i. 02243940349
geometramagnani@libero.it

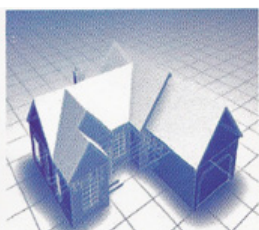
Marco Magnani
Tel. 345.6199395

Geometra EDY BAROZZI

Via Uberto Cotti n. 12 - 43013 Langhirano (PR)
cell. 347-57.34.057 - e-mail: edy.barozzi@libero.it

Progettazione e Direzione Lavori
Pratiche catastali
Prevenzione incendi
Coordinatore per la sicurezza

LanghiTec Studio



VESCOVI ALESSANDRO
Costruzioni e Ristrutturazioni Edilizie

Via Casecastellani, 99
Casaselvatica di Berceto (PR)

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



SIMON DECOR
finiture d'interni ed esterni

di Fazio Simone & C. snc
P.za Marconi 4 - 43030 Calestano
simondecor@live.it
349 5856264

Amiamo costruire, vedere con il nostro lavoro un progetto prendere forma, diventare muri, solai e tetti. Crescere poco a poco, in maniera costante, perché così devono essere fatte le costruzioni, dalle più piccole alle più grandi.



Che si tratti di un piccolo intervento di ristrutturazione o un grande progetto di espansione urbana, che si usino materiali e tecniche tradizionali o progetti hi-tech, cura e attenzioni sono le stesse, così come il nostro impegno, perché questo è il nostro modo di costruire.

FALEGNAMERIA ROTELLI LIONELLO & C. s.r.l.



*Serramenti e mobili
su misura*

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



GRECI

Da cent'anni portiamo nei ristoranti di tutto il mondo prodotti di provenienza e qualità certificata, freschi e genuini.

SCOPRI IL NOSTRO MONDO!



SALUMIFICIO



*dal 1974
il sapone antico
sulla tavola di oggi.*



PROSCIUTTO DI PARMA

*il dolce naviga
sulle onde!*



SALAME DI FELINO

un sapone che lancia il segno



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 sessuali). 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. Il nostro tartufo porta il nome di *Tuber uncinatum* Chatin. Solo in tempi recenti (1991) la legge nazionale si è occupata del Nero di Fragno, riconoscendone il diverso valore rispetto allo scorzone (*Tuber aestivum*), geneticamente affine ma di più modesto pregio. Anche la futura legge quadro riconoscerà le due forme distinte: il nostro porterà nome volgare di *Tartufo uncinato*. Per questo motivo il marchio di qualità ha assunto già da ora la dicitura "uncinato di Fragno". Il suo ambiente 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 anche a gennaio. Come tutti i tartufi, è un fungo ipogeo (classe degli Ascomiceti). 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. Ma chi li raccoglie? Noi li chiamiamo *tartufini*, la legge li chiama *cavatori*.



XXXVIII

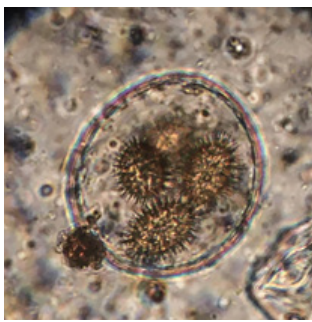




Veduta del paesaggio di Fragno, in Val Moneglia. Siamo nel cuore delle “Terre Classiche” del flysch di Monte Sporno, sulle pendici Sud-orientali.

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 italiane, capita ogni tanto che venga pizzicato anche un qualche bracconiere che si aggira fuori dai periodi di raccolta. Già, perché il microcosmo del tartufo è un ambiente delicato. Lo sanno bene i tartufini che aderiscono alle associazioni e al consorzio. Occorre infatti togliere da terra il tartufo usando tutte le avvertenze, per non rovinare le radici presenti già micorrizate, interrompendo la simbiosi fra pianta e tartufo.

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





**Cardinali
Antonio & C.
S.n.c.**

MATERIALI EDILI

Via Salita P. Silva 9 - 43042 Berceto

Tel. 0525 64250

commerciale@cardinaliedilizia.it

- Vendita e installazione di stufe e camini a legna e pellet - Possibilita' di incentivi Conto Termico 2.0 con rimborso del 65% della spesa con rottamazione vecchio generatore di calore legna / pelle / gasolio.
- Sopralluogo e preventivo gratuito.

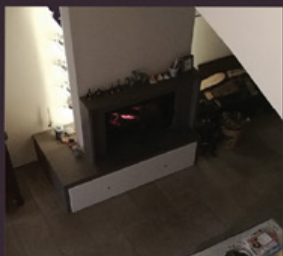
In collaborazione con:



FUMUS^{HOME}
MAESTRI SPAZZACAMINI

📍 Strada Partigiani, 57 - Fraz. Cogrizzo - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)

✉ info@fumushome.it ☎ 0522 96 74 53 📞 339 85 85 517





Impr. GALLONI s.r.l.

Ristrutturazioni e Risanamento

Impresa Galloni srl: gli esperti dell'edilizia

Nata il **15 febbraio 2000**, Impresa Galloni srl raccoglie l'eredità delle **competenze tecniche acquisite da Gian Luca Galloni**, uno dei due attuali soci dell'azienda, nel corso degli **anni Novanta**, grazie ad una precedente esperienza, sempre nell'ambito dell'edilizia.

A seguito dell'incontro con **Stefano Poletti**, il secondo dei due soci, la ditta raggiunge un soddisfacente livello di prestigio, **non solo a Parma, luogo dove è situata la sede aziendale, ma anche in tutta la provincia e nei territori circostanti.**

La nostra **ditta edile** si occupa, in particolare, di **ristrutturazioni complete**, della **realizzazione di nuove costruzioni**, ma anche di ristrutturazioni di tetti e del **ricambio di terrazzi e balconi.**

Oltre alle **nuove costruzioni**, ci dedichiamo anche alla **manutenzione ordinaria e straordinaria di abitazioni singole e condomini**, sia per quanto riguarda gli **ambienti interni**, sia per ciò che concerne le **aree esterne di pertinenza.**

È possibile rivolgersi a noi, in più, anche per le **ristrutturazioni di edifici civili e industriali.**

Non esitare a contattarci, servendoti dell'apposito modulo, per richiedere un preventivo o per conoscere, nel dettaglio, gli interventi che siamo in grado di offrire ai nostri clienti!

335 5761746 – 335 7047210 – 0521 463688
info@impresagalloni.com



Via Cremonese 61, Parma 0521 977738

LUOGHI DEL CUORE: MONUMENTO AL TARTUFO



Ogni paese ha i monumenti che si sente di avere. Sul bivio che conduce a Fragno, per poi valicare il passo e giungere a Cozzano e Langhirano, è posata un'opera singolare: il monumento al Tartufo Nero di Fragno. Vincitore di importanti 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.



XLII

Abelli Pellet

CONSEGNA A DOMICILIO

Loc. Casaselvatica di Berceto (PR)

Tel. 320.5610114



PANCIROLI ANDREA e C. S.A.S.

Via L. Sciascia, 4/A 43122 PARMA (PR)

TEL. 0521.270661 - CELL. 338.2842947

OFFICINA MONTALI

SRL UNIPERSONALE

Vendita e riparazioni machine agricole

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



Davide Zucchelli

cell. 348 - 2293044



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

TINO

prosciutti



TINO PROSCIUTTI S.p.A

Via Battilocchi, 131 - 43030 Marzolarà di
Calestano (Parma) - Italy
Tel +39 0525 55 75 02 - Fax +39 0525 57 22 0

www.tinoprosciutti.it

CATTOLICA

SOCIETÀ CATTOLICA DI ASSICURAZIONE

DAL 1896

Azzali & Delfrate Assicurazioni s.n.c.

Strada Torelli N° 14 43123 Parma

Tel. 0521487043 - Fax 0521489145

<http://agenzia.cattolica.it/parmatorelli/it/home>



**AUTO E FUORISTRADA
PLURIMARCHE**



Via La Pira, 5 (loc. Carnevala) MEDESANO

TEL. 0525 2004

www.euroautosrl.it

Consorzio Agrario Parma

dal
1893

**Dal 1893, al fianco delle aziende e
delle produzioni agricole**

Agricoltura

Garden

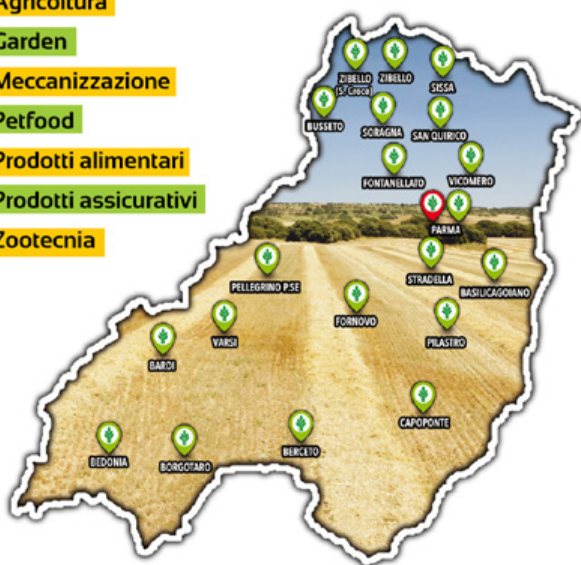
Meccanizzazione

Petfood

Prodotti alimentari

Prodotti assicurativi

Zootecnia



**SEMPRE PIÙ VICINI ALLE
NOSTRE COMUNITÀ**

**Le Agenzie del Consorzio Agrario Parma
le trovi anche sui canali social**



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. In rappresentanza del nostro tartufo, siedono in Consulta l'*Associazione Parmense Raccoglitori Tartufi*, l'*Associazione Tartufai Parmensi*, l'*Associazione Tartuficoltori Emiliani* e il *Consorzio del Tartufo Uncinato*. In sintonia con questo progetto è nato, 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: il "Bosco del Ducato". La Consulta affianca il GAL nelle decisioni di merito per l'utilizzo del logo nella filiera.

La Consulta del Tartufo di Parma e Piacenza, qui fotografata all'atto di fondazione, è stata fondata 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 due Province, delle aziende di trasformazione, del Gal del Ducato e dell'Università Cattolica di Piacenza.



XLVII

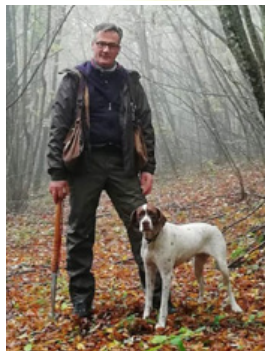


ASSOCIAZIONE PARMENSE RACCOGLITORI TARTUFI

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.

www.tartufaiparma.it

segreteria@tartufaiparma.it



ASSOCIAZIONE TARTUFAI PARMENSI

Nata nel 1992 per la salvaguardia dei territori tartufigoli, 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@lamber-tinidallargine.it



Ricerchiamo la qualità ogni giorno... dal 1997

PANIFICIO
Boni

Via Provinciale, 6 Sala Baganza (PR)
info@panificioboni.it 0521 835993

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



XLIX

CONSORZIO DEL TARTUFO UNCINATO DI FRAGNO

Il sodalizio 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 Calestane-
se, e ad ogni occorrenza di vendita, il Consorzio è presente attraverso i propri soci (primi fra tutti le associazioni 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, i consorziati operano a titolo gratuito.

contatti: giuseppe.maghenzani@gmail.com



Il meglio della gastronomia parmigiana

info@salumeriagaribaldi.com

Strada Garibaldi, 42 - 43121, Parma (PR) +39 0521 235606



Cafetteria
Magri

BORGOTARO



Pasticceria Duomo
di Bocchi Gianna e Luisa
Via Romea - Berceto (PR)
tel. 0525 60400

Pizzeria
Maria Luigia

di Sergio Beatrice

Pizza a domicilio

Via V. Emanuele II
SALA BAGANZA (PR)

☎ 0521 835893



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

PIZZERIA



ROMEA

VIA ROMEA 30 - 43042 BERCETO

TEL. 0525 64766



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 G. Marconi, 5 - 43042 Berceto (PR)

Tel. 0525.64306 - www.darino.it - info@darino.it

CHIUSO IL LUNEDÌ

**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



Agriturismo Piano di Bilù

Piano di Bilù, 208 43042 Berceto (PR) Tel 338 2603449

www.parcodelegite.it



Agriturismo Piano di Bilù

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



LA LOCANDA NEL VENTO®

dove i sogni diventano realtà



**MIRAMARE
ALBERGO**



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



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

AL MERCATINO DEL TARTUFO

Non esistono dei portici così intriganti, nel cuore storico di Calestano, con 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, mentre il disciplinare del *Tartufo uncinato di Fragno* è molto chiaro: specifica areale, classi merceologiche, modalità di raccolta e di vendita e, con il "Borsino del Tartufo", mette nero su bianco ogni domenica le quotazioni per ciascuna delle tre categorie merceologiche ammesse. 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.





LIV

Verso le 9.30, ogni Domenica di Fiera, si riunisce la piccola assemblea. Presenti i responsabili delle due associazioni parmensi, Belloli e Boschi e 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.

LOMBATTI 100^o

Automobili dal 1924

ANNIVERSARY

100

100 ANNI IN MOVIMENTO

www.lombatti.it



Oggi Fratelli Lombatti taglia un traguardo unico tra le concessionarie auto in Italia. 100 anni di attività. Una storia di famiglia che dal 1924 tramanda alle nuove generazioni gli stessi valori e la medesima passione.

Un risultato importante frutto della professionalità e della competenza dimostrata negli anni, ma soprattutto dell'instancabile voglia di essere all'avanguardia: da sempre l'azienda offre la migliori soluzioni di mobilità presenti sul mercato a privati ed aziende.

Il viaggio continua...

f
🌐

SANI[®]

TRASPORTI



SARACCHI STUDIO-PARMA

tra digitale e green

LA LOGISTICA DEL FUTURO



www.sanitrasporti.it



MARZOLARA (PR) VIA XXV APRILE, 6 TEL. 0525.557510

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



Vendita di macchinari nuovi ed usati, noleggio,
assistenza, riparazione, ricambi e attrezzature.

Via Filippo Turati 12, 43014 Medesano PR
0525 420031 vendite@ar-an.it



TORELLI s.r.l. P.le Buonarroto 3 Parma

Impianti sanitari – riscaldamento – climatizzazione

F *Piazza* ERRAMENTA S.r.l.

zhalt
connect

DISPOSITIVO
BREVETTATO
MADE IN ITALY



WEBAPP INCLUSA



LA GIOIA DI
VIVERE
UN GIARDINO
SENZA
ZANZARE

L'antizanzare smart
portatile a batteria



Via Provinciale, 4, 43038 Sala Baganza PR - Tel.: 0521 833335
www.piazzafer.it ferramenta.piazza@gmail.com

IVECO

Guida la strada del cambiamento



Facciamo strada.
Sempre al tuo fianco.

DAILY EUROCARGO IVECO  S-WAY  e-WAY DAILY

ARA 1965

LA TUA CONCESSIONARIA IVECO PER PARMA E PIACENZA

Sede di Parma - Via Giuseppe Di Vittorio 15/A - 43126 Parma - Tel.: +39 0521 670411

Sede di Piacenza - Via Caorsana 84 - 29122 Piacenza - Tel.: +39 0523 1791043

ANDREA BAIARDI, POETA DI TARTUFI E CAVALIERE

La nobile famiglia dei Baiardi fu protagonista del Rinascimento a Parma. Originaria della Val Baganza, ebbe fra i suoi illustri discendenti il letterato Gilberto, precettore del figlio del Petrarca, Giovanni, e i due più conosciuti *amici tutelari* del Parmigianino, i fratelli Francesco ed Elena Baiardi, figli proprio del nostro Andrea. Il più celebrato quadro del Parmigianino, capolavoro del manierismo italiano, ora agli Uffizi di Firenze, fu infatti commissionato da Elena al nostro sommo maestro. Fu appellato “Madonna dal collo lungo” (nella foto, un dettaglio del dipinto). La particolare fattezza di quel collo *turrito* aveva tuttavia un pregresso, sempre parmigiano: la beltà della vagheggiata amante, celebrata dal poeta Andrea Baiardi con una lunga serie di sonetti al cui centro d’attenzione figurava proprio la minuziosa e quanto mai adorata decrizione di quel collo. Come si sa, nelle schermaglie d’amore di sapore quattrocentesco, c’è sempre una certa ritrosia da parte dell’amata, lungi dal conceder-



si all’aitante cavaliere. Ed ecco allora che, dal rimario del Baiardi, scocca l’insperato rimedio: i Tartufi “*nati ne’ monti presso a Calistanno*”. Felici di porsi nelle mani dell’amata, intendono vincere la guerra più difficile e incerta. Secondo regola, dopo le rime alternate, il sonetto si chiude con questa, non oscura, rima baciata: *Noi siam, Madonna, a non dirti bugia / molto contrari a la tua malattia*. Non sappiamo gli esiti veri o presunti della missione compiuta dai nostri tartufi,



LVIII



LIX

ma sappiamo con certezza che Andrea è, all'epoca, famoso e rinomato cavaliere, protagonista di giostre equestri, amico e ospite dei potenti dell'epoca, dai Re di Francia ai Medici di Firenze. Come uomo d'armi, è fra i pochi ad essere nominato da Ludovico il Moro, signore di Milano, "cavaliere aurato". Una, due, tre, quattro volte il suo poema più famoso, il *Philogine* (amico delle donne), *Libro d'arme e d'amore*, sarà ristampato a Parma (1507 e anni seguenti) e a Venezia. Faceva parte di quei poemi cavallereschi resi famosi dal Boiardo, dal Tasso e dall'Ariosto. Non riscuoterà nei secoli successivi i loro aulici successi ma offrirà un meraviglioso quadro, veritiero e quanto mai affascinante, di quella *grandeur* da piccola capitale conquistata da Parma nel Rinascimento (e ben più solida di quella post Napoleonica): tornei, cacciagione, banchetti, feste, giostre d'armi e quant'altro. Parma ospita nel '400 gli illustrissimi dell'epoca, tutti vengono volentieri a *snasare* il buon gusto e il buon cibo di Parma, nonostante la storia ci parli di un infinito numero di assalti e tragiche contese lungo tutto l'asse padano. I Baiardi, con il loro stemma araldico (nella foto, un dettaglio) contraddistinto proprio dal *cavallo ancestrale*, il baio, saranno proprietari di alcuni fra i più bei palazzi



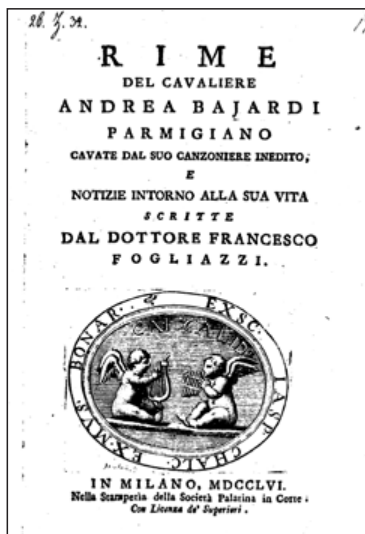
Particolare tratto da: *Palazzo Venturini, Già Baiardi*, a cura di L. Viola e C. Mambriani, Diabasis, Parma 2008.

di Parma, nella *vicinia* di San Vitale (nei pressi del Comune di Parma) e sul *cardo* di Via dei Genovesi, l'attuale Via Farini (già Baiardi furono Palazzo Carmi e Palazzo Venturini, solo per citarne due). Poi l'oblio. L'ultimo dei Baiardi del ramo di Andrea, Artaserse, se ne va nel 1917 al suono del *baiòn* (è la campana grande del Duomo di Parma; rintoccava solo alle esequie di un ristretto numero di famiglie

nobili). Tenente di fanteria, muore all'ospedale militare; si era distinto insieme a tanti altri parmensi a Passo Buole e in Vallarsa. La cappella di famiglia, ovviamente all'interno del Duomo, entrando sulla destra, diventa la cappella dei caduti della prima guerra mondiale. Meno di due secoli prima tuttavia, a metà settecento, il famoso fustigatore di poeti e affini Giuseppe Baretto (quello della "Frusta Letteraria") aveva stroncato il nostro autore, definendo il suo poema una inutile *accozzaglia*. Il Baretto, attratto da Londra e dal secolo dei lumi, odiava in particolare il rimario dell'Arcadia, del Petrarca stesso e di tutto quell'amore melenso che sempre stonava ai suoi occhi razionali. In realtà non conosceva nulla dei sonetti del Baiardi, del suo successo all'epoca e del suo valore letterario. C'è voluto lo sforzo di un altro letterato settecentesco, Francesco Fogliuzzi, per riportare alla luce parte delle Rime, rimaste per secoli giammai pubblicate, dormienti in quel di Reggio Emilia. Ben presenti i Baiardi nel certosino lavoro bibliografico di Felice da Mareto sulle Antiche



LX



Province Parmensi, era toccato alla rivista *Aurea Parma*, il sollecitare a più riprese, in tempi vicini a noi, l'interesse verso Andrea Baiardi, a partire da un articolo di Fortunato Rizzi (1954). Oltre a "Per la Val Baganza" (1992), il merito di approfondite ricerche va ascrivito ad alcune riconosciute ricercatrici, fra cui volentieri ricordiamo:

Paola Mediolì Masotti, studiosa del *Philogyne* e curatrice degli Atti del convegno "Parma e l'Umanesimo Italiano" (Padova, 1986), Anna Ceruti Burgio, con i suoi "Studi sul quattrocento parmense" (Pisa, 1988), Mary Vaccaro (Arlington, Texas Univ.), con saggi sulla bellezza e i suoi echi nel rinascimento parmense, Domizia Trolli, già docente e autrice presso le edizioni Unicopli della pregevole edizione critica dei sonetti (Andrea Baiardi "Rime", Milano, 2008).

SONETTO XXI.

NAti ne' Monti presso a Calistano, (1)
Gentil Madonna, in un certo poggio
Tartufi fiamo, istrutti d'un precetto
Di consegnarci in la tua bella mano.

Quel, che ne manda, sì t'è partigiano,
Servo a tua beltà reso, e buon soggetto,
Ed ha per te sì gran ferita in petto,
Cui sopportar non è in potere umano.

Se noi fiam pochi, accetta in supplemento
Il cuor di chi ne manda, alta Matrona,
Che di star teco ei resterà contento.

Se la sostanza nostra poi sia buona,
E di quel ch'opra il nostro nutrimento,
Chiedine a quel che a Te ne manda, e dona.

Secondo che ragiona,
Noi fiam, Madonna, a non dirti bugia,
Molto contrarj a la tua malattia.

D 2

SO-

(1) Calistano Villa del Parmigiano distante dalla Città
14. miglia verso il Mezzo giorno, e posta sull'
alta Collina, da dove vengono i migliori Tar-
tufi che nascono in que' contorni.

Pubblichiamo il sonetto che ci riguarda nella lettura settecentesca del Fogliazzi. Anche se l'autore si permette qualche licenza, nel cercare di rendere più attuale la lingua del Baiardi (il testo originale recita *bosia* e non *bugia*, ad es.), è molto interessante l'annotazione relativa alla fama coeva di Calistano, in veste di riconosciuta terra dei migliori tartufi.



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)

METEO
Parma

SERVIZI METEOROLOGICI PER LA PROVINCIA DI PARMA

www.meteoparma.com

ParmaBike 
EXPERIENCE

MASSIMO: +39 338 7868043

E-BIKE RENTAL - BIKE TOURS



DAVIDE: +39 349 7838492

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; la strada maestra corrispondeva al percorso dell'attuale *Borgo Manone* che dalla *Maestà* arriva nella piazzetta della chiesa di *San Lorenzo* (5). 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. *Palazzo Tarasconi* (4) 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. 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 di pianura in

in appennino. Sulla facciata di *Palazzo Coruzzi-Colla* (7), medaglione con il profilo di Giuseppe Coruzzi, medico,

e nicchietta con il busto di Lorenzo Coruzzi, (1852). In

San Lorenzo (5) troviamo: fonte battesimale in marmo del 500; dipinto di scuola parmigiana del 1600

(Gloria del paradiso) alcuni pregevoli quadri dell'XVI secolo; coppia di

acquasantiere (1605); nella terza cappella a destra ricchissima cancellata del 1677; coro ligneo del XVI sec.



LXIII



Autolavaggio - V. Pellico 2 - Parma - 0521 992904



PASTIFICIO
TERRE ALTE
ANTICHI SAPORI DI PARMA

Calestano (PR)



PRODOTTO
FRESCO
CONGELATO

Tortelli di erbetta
Tortelli di zucca
Tortelli di patate
Tortelli di radicchio rosso
Gnocchi e Chicche
Anolini di carne

Tel. 380 4939927

Per privati consegne a domicilio
su prenotazione

A ZONZO PER BORGHI, BOSCHI E CONTRADE

Ravarano. 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 ristrutturato con un interessante oratorio.

Marzolarà. Si possono riconoscere tracce architettoniche dell'antico borgo. Nella parrocchiale: pregevole cornice con un'arcaica Madonna che allatta il bimbo proveniente da Roma (primi '600). **Vallerano.** Interessanti costruzioni in località Torre, Arbinella, Fabiola e Casa Bianca. La chiesa di San Giacomo, di origine medievale, è riedificata all'inizio del 700. **Ramiano.** La chiesa dei Santi Gervaso e Protasio, è circondata da un impianto urbanistico antico. All'interno una pala del XVII secolo, con l'originale cornice intagliata. Croce a stile in argento sbalzato e cesellato del XVII secolo. **Ronzano.** Bell'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 ove sorgeva un precedente edificio sacro fin dal 1230. Di linea elegante, con 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.

Fragno e Fragnolo. Nella chiesa di San Pietro, 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.



LXV



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

Alpicella. Presenta le rovine dell'Oratorio di Sant'Agata e tracce dell'antica rocca. **Canesano.** La torre campanaria è del XV sec.; nella chiesa dell'Annunciazione un antico fonte battesimale in pietra di Chiastre reca primitivi motivi romanici. **Vigolone.** La chiesa di San Giovanni Battista è di epoca medievale, riedificata alla fine dell'800. Notevole la canonica, datata 1594. Del castello non restano che alcune tracce sommerse dalla vegetazione.

La dorsale dei **Salti del Diavolo** si estende per circa 5 km in direzione N/NO - S/SE quasi perpendicolare alla valle, dalla loc. Piovolo fino al monte Cassio. I Salti sono costituiti da affioramenti verticali di età cretacea (ca. 95 milioni di anni fa) costituiti da arenarie e da conglomerati poligenici. 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 che si presta ad essere scolpita, chiamata *mass ladéin*, è stata usata soprattutto per le parti architettoniche a vista.



LXVI





LA XXXIV FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO 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 CALESTANESI. MERCATINO E BORSINO DEL TARTUFO SONO GESTITI DAL CONSORZIO E DALLE ASSOCIAZIONI DEI RACCOGLITORI NEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE DEL “TARTUFO UNCINATO DI FRAGNO”.



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 Marzolaria, fino a raggiungere Calestano.

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