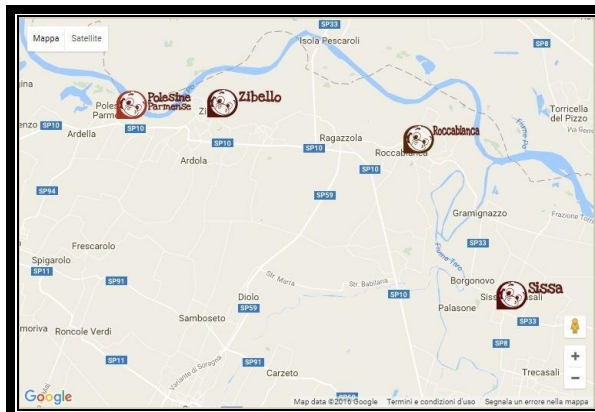


4° Raduno di Giovanni Piccinini

"Le Matra e non solo al November Pace 2021 ..."

Sissa Trecasali - Polesine Parmense (Parma) 07 Novembre 2021



Riservato agli Amici appassionati di Auto storiche soci della Scuderia San Martino, la quarta edizione della "scampagnata del Culatello" e' alle porte, dopo aver rimandato un paio di volte a causa della maledetta pandemia eccoci qui per offrirVi una giornata all' insegna dei sapori dei maiali che nel Parmense e' una delle principali attivita' lavorative.

Il raduno si svolgera' nella sola giornata di domenica e ci portera' a visitare una manifestazione unica nel suo genere nel comune di Sissa Trecasali (PR), per poi tornare ad assaporare le prelibatezze preparate dallo chef Massimo Spigaroli presso la Corte Pallavicina a Polesine Parmense.

Giovanni Piccinini

NB. Per decreto ministeriale e dal 6 Agosto 2021 serve per accedere a servizi di ristorazione al coperto, fiere, mostre o musei la certificazione denominata "Green Pass", e' una certificazione in formato digitale e stampabile, emessa dalla piattaforma nazionale del Ministero della Salute, che contiene un QR Code per verificarne autenticità e validità.

A seguire le solite linee guida a cui siamo sottoposti ormai da parecchio tempo...

Linee guida COVID-19



Per fronteggiare la situazione attuale dobbiamo attenerci ad un comportamento più attento sia ai nostri raduni che nella vita di tutti i giorni.

Se rispettiamo e applichiamo queste linee guida insieme, ciascuno di noi può contribuire a ristabilire "uno stare in compagnia" sicuro e sereno.



"Rocca dei Terzi" di Sissa



Lo chef Massimo Spigaroli

Sissa Treacasali

Sissa (*Sésa*, in dialetto parmigiano) era un comune italiano di 4 286 abitanti della provincia di Parma, situato nella "bassa", unito dal 1° gennaio 2014 a quello nuovo di Sissa Treacasali. Si suppone che il nome di Sissa trovi la sua origine nelle esondazioni, da sempre devastanti, del fiume Taro, che hanno causato una divaricazione fisica, o scissione, fra l'antico borgo e Palasone. Di qui il toponimo Sissa, con etimologia in scissa, ossia divisa.

L'abitato di Treacasali si trova a sud. Il territorio comunale è delimitato nel versante ovest dal Fiume Taro che lo separa dai comuni di Roccabianca e di San Secondo Parmense; a nord il Po segna il confine con la Lombardia; ad est si trovano i comuni di Colorno e di Torrile.

"Rocca dei Terzi" di Sissa-Treacasali

Descrizione – La Rocca dei Terzi con un Torrione alto 27 metri da cui si può ammirare la vista sulla campagna circostante entra a far parte del Circuito dei Castelli del Ducato di Parma e Piacenza dal 1 gennaio 2015.

La Rocca dei Terzi risale all'XI secolo. Gran parte dell'aspetto attuale della rocca è frutto di una ristrutturazione settecentesca che ha collegato l'antico torrione-mastio cinquecentesco con i corpi residenziali laterali facendogli assumere l'aspetto di un palazzo signorile.

Dal 2015 - appena ultimati i restauri del torrione - è in programma l'organizzazione di visite guidate della torre per permettere ai visitatori di salire su quello che, con i suoi 27 metri, è il punto più alto del comune di Sissa Treacasali da dove si può apprezzare una bellissima visione aerea di tutto il nostro territorio. Tra le ipotesi di utilizzo degli spazi del torrione c'è anche quella di allestire nei vari piani esposizioni di documenti e opere che raccontano la storia della Rocca.

L'intervento di restauro comporta una spesa di 236 mila euro, 150 mila dei quali giunti a Sissa tramite un finanziamento del dipartimento di Protezione Civile della Regione Emilia Romagna per coprire i danni subiti dopo il terremoto del 2008 e i restanti 86 mila a carico del Comune di Sissa Treacasali.

La Storia

Lungo un millenario tracciato storico il territorio di Sissa ha conosciuto momenti di fama ad altri di oblio, pur tuttavia sempre con una intensa vita civile, politica e culturale. I Terzi, i Simonetta, i Rangoni - famiglie dominanti in un lungo arco di tempo - si sono avvicendati nel possesso di un feudo non secondario nel quadro generale delle dispute militari e legali che hanno caratterizzato le lotte di predominio nel parmense dal Quattrocento all'Ottocento.

Ma fuori dall'asprezza delle contese i Signori di Sissa hanno lasciato, soprattutto nel centro storico, numerose testimonianze d'arte che si accoppiano con gli edifici monumentali della fede in un serrato confronto di funzioni e di stili.

Tanto c'è da vedere nel territorio del Comune di Sissa: dalla Rocca dei Terzi a Corte Sala, da Villa Simonetta nella frazione di Torricella di Sissa all'importante area rivierasca detta "Boschi di Maria Luigia" che sorge poco distante dal centro abitato di Coltaro, al mitico "ponte del diavolo" di Gramignazzo che nemmeno un bombardamento alleato durante il secondo conflitto mondiale è riuscito ad abbattere.

Treacasali invece oggi è un solo paese: n tempo invece si trattava veramente di 3 Casali che, pur essendo vicini, erano divisi in due dalla strada della "Ghiaiaia" ora Via Nazionale: di essi il Treacasali Inferiore apparteneva ai Simonetta di Castelbarco, mentre il Treacasali Superiore apparteneva al ramo parmense della stessa famiglia. Quanto il territorio di Treacasali fu smembrato da Sissa e da San Secondo, venne donato nel novembre 1400 da Filippo Maria Visconti a Bertramino e Gherardino Terzi.

La Rocca dei Terzi, probabilmente il castello a difesa del feudo di Sissa era già presente nell'XI secolo, forse conquistato dai **Terzi** all'inizio del Trecento, munito al punto da resistere anche ai tremendi assalti dei **Rossi** all'inizio del secolo successivo, ma non allo smantellamento voluto dalla Repubblica di Venezia in seguito al suo intervento a sostegno dei Terzi (1424).

Della costruzione primitiva venne mantenuto il mastio ma abbattute le mura, e ricostruito il tutto in chiave assai più residenziale nel 1440. La rocca subì saccheggio nel 1551 durante nuovi scontri fra Rossi e Terzi, che videro la prevalenza ancora una volta di questi ultimi, destinati a governare su Sissa fino al 1758.



Gran parte dell'aspetto attuale della rocca è frutto di una ristrutturazione settecentesca che ha collegato l'antico torrione-mastio cinquecentesco con i corpi residenziali laterali facendogli assumere l'aspetto di un palazzo signorile.

Il **mastio** conserva ancora l'aspetto antico, con caditoi e beccatelli; è scomparso il ponte levatoio; le parti settecentesche si notano negli inserimenti in cotto (finestre, fasce marcapiano, scalette, bugnati). Interventi di restauro recente sono avvenuti a livello della scala laterale a est (ricostruita negli anni '50 del XX secolo) e lo scalone d'ingresso, che nel 1986 è stato completamente rifatto in cemento armato e legno.

All'interno si trovano vaste aule settecentesche con volte a vela e a crociera (una delle quali, con l'**affresco del Giorno che scaccia la notte** di **Sebastiano Galeotti**) funge da sala consiliare. Medaglioni ovali a soggetto mitologico corrono lungo le pareti dello scalone rifatto in marmo. Al primo piano si trova l'atrio con un **Ganimede rapito sul soffitto**. Il resto delle decorazioni sparse sono lacerti.

In una stanza è custodito un orologio esemplare di indiscusso valore, in ferro forgiato a due treni, restaurato e perfettamente funzionante: al tempo fu posto sulla torre e poiché a carica manuale richiedeva la presenza costante di un addetto. La campana dove batteva le ore è datata 1548 ma l'orologio è senza dubbio di parecchi anni più vecchio.

"November Porc" ... un po' di storia

Tutto cominciò nel settembre 2002, quando dal ritorno da un viaggio in terra tedesca decidemmo di scommettere su una manifestazione decisamente fuori dagli schemi rispetto a quelle presenti ... **“se qui fanno l'October Fest noi faremo il November Porc!”**...; il motto del presidente Spigaroli diventò subito un Must per tutti i soggetti coinvolti, si doveva “vendere” la Bassa nel periodo di novembre... nebbia compresa! Si avete capito bene nebbia compresa, quell'elemento così importante per la realizzazione dei nostri squisiti salumi e che dona al paesaggio sfumandone i contorni un'atmosfera magica non poteva non essere tra gli attori dei festeggiamenti.

La prima edizione prese il via da Sissa, che storicamente organizzava già un'interessantissima manifestazione intitolata “I sapori del maiale” (tra le tante attrazioni la giornata prevedeva oltre ad un bel mercato di prodotti tipici la realizzazione del Mariolone più grosso del mondo) e si concluse la

settimana successiva a Zibello con la domenica di “Ti vendiamo un maiale” che pur essendo ai primordi registrò subito affluenze record. Sull'onda dell'entusiasmo della prima edizione, si decise di fare un altro passo in avanti, nel 2003 fu infatti il turno di Polesine P.se con “Ti cuociamo Preti e Vescovi” che entrò nel circuito della kermesse con i suoi festeggiamenti sul grande fiume, nonostante l'esordio “bagnato” il piccolo comune rivierasco registrò il record di presenze turistiche di tutti i tempi; pur di venire ad assaggiare il Grande Prete cotto sulle rive del Po mamma e papa impermeabilizzavano i passeggini dei propri bimbi che assistevano divertiti agli spettacoli proposti, mentre un serpentone di ombrelli e cappucci affollava le bancarelle di prodotti tipici, dirigendosi nel confortevole stand gastronomico per assaporare le pietanze proposte.

Il 2003 regalò anche una grande soddisfazione alla Strada del Culatello ed al Comune di Zibello, grazie allo Strolghino prodotto dalla squadra di norcini capitanata da Rino Parenti che entrò nel Guinness dei Primati.

Il 2004 fu l'anno della consacrazione con l'introduzione di Roccabianca con “Armonie di Spezie e Infusi” che con la sua Cicciolata gigante ebbe il compito di chiudere in bellezza. Ma si fece di più la manifestazione crebbe non solo dal punto di vista geografico ma anche da quello temporale fu aggiunta infatti la giornata di sabato caratterizzata dalle inaugurazione dei quattro mercati di prodotti tipici e dalle feste dedicate ai giovani con le dirette di Radio Malvisi, i concerti live ed i panini e la birra del fast food “nostrano” Mc Porc.

Tutto questo è ora la Kermesse November Porc .. speriamo ci sia la nebbia! Un evento capace di attirare nei quattro appuntamenti “I Sapori del Maiale” (Sissa), “Ti cuociamo Preti e Vescovi” (Polesine P.se), “Piaceri e Delizie alla Corte di Re Culatello” (Zibello) e “Armonie di Spezie e Infusi” (Roccabianca), più di 90.000 persone provenienti da tutto il territorio nazionale.

Strada del Culatello

Tel.: 0524-939081 Cell. 334 3656632

[mail: info@stradadelculatello.it](mailto:info@stradadelculatello.it)



Chef “Massimo Spigaroli” e la Corte Pallavicina

<http://www.anticacortepallavicinarelais.it/massimo-spigaroli/>



Massimo Spigaroli nasce a Polesine Parmense da Marcello ed Enrica Micconi il 27 aprile 1958. Già da bambino predilige aiutare la Zia Emilia (cuoca/icona del luogo) in cucina, dove, si dice, disponesse in fila gli anolini e i tortelli come soldatini di piombo. Si iscrive alla Scuola Alberghiera di Salsomaggiore diplomandosi a pieni voti e, ancora sedicenne, presenta al Circolo della Stampa un piatto speciale di sua creazione: “Il fegato in reticella alla Spigaroli”. Quindi le esperienze nei migliori 5 stelle in Italia e all'estero e le partecipazioni a concorsi gastronomici importanti quali “Cuoco d'Oro Internazionale”, classificandosi all'età di 17 anni secondo davanti a chefs di grido. Intanto viene convocato sia da Luigi Veronelli alla presentazione della sua prima trasmissione televisiva che da Enza Sampò ed Edoardo Raspelli per “Che fai mangi?”, ma questi sono solo alcuni esempi. In quegli anni viene costituito a Parma il Consorzio Promozionale Parma (promozione e cultura legata al territorio), Massimo è chiamato a far parte della cerchia dei grandi chefs parmigiani per allestire la serata inaugurale.

All'età di 22 anni viene chiamato alla Scuola Alberghiera di Salsomaggiore come docente e vi rimane per 5 anni ad insegnare cucina. E' tenuto in particolare considerazione per la sua cultura e per la sua abilità di cuoco da Massimo Alberini, giornalista, gastronomo e vice presidente della Accademia della Cucina Italiana che lo chiama ad insegnare cucina parmigiana alla Scuola del Gritti di Venezia.

Importanti Missioni all'Estero

Parigi, Strasburgo, Madrid, Buenos Aires, Lussemburgo, Vienna, Bourg en Bresse, Monaco, Sofia, Abu-Daby. Nel natale del 1987, chiamato dalla Marina Militare Italiana, è nel Golfo Persico sulla nave Anteo (allora di scorta ai mercantili per proteggerli dagli attacchi iraniani) per preparare il pranzo di Natale ai militari. Durante le visite dei Presidenti della Repubblica alla Città di Parma, ha avuto l'onore di preparare il pranzo di gala offerto in onore del Presidente Scalfaro e del Presidente Ciampi, ospiti presso la Prefettura di Parma, ottenendo in quegli anni dall' “Accademia Italiana della Cucina” il “Diploma di Cucina Eccellente”. L'ultima “Impresa”, invece, firmata Spigaroli, è la collaborazione effettuata nell'inverno 2007 con il Principe Carlo d' Inghilterra nella sua farm-tenuta in Galles dove gli è stata proposta la consulenza operativa come gastronomo e norcino.

Ambasciatore della Cucina Italiana

- Seul in occasione dell'ingresso dei Salumi italiani in Corea.
- Montreal a festival Lumiere.
- Dubai come promotore della cucina Italiana.
- Tokio per fare formazione presso l'Actory School.
- Sidney in occasione del mese italiano, per fare formazione e curare gli eventi culinari.

Cariche ricoperte ad oggi



- Presidente da oltre 25 anni del Consorzio per Le Strade Vicinali di S. Franca e Ongina (consorzio di agricoltori).
- Presidente del Consorzio del Culatello di Zibello fin dalla nascita dello stesso.
- Presidente della Strada del Culatello di Zibello dalla sua fondazione.
- Presidente del Consorzio del Suino nero di Parma.
- Socio professionale della francese “Chaine des Rotisseurs”.
- Membro del consiglio nazionale dell’associazione “Euro Toques”.
- Docente di ALMA, la “Scuola Internazionale di Cucina Italiana”.
- Relatore presso le manifestazioni “ Identità Golose” e “Gambero Rosso”.

Ora segue la ristorazione presso il ristorante di famiglia “Cavallino Bianco” e dal settembre 2009 si occupa personalmente del Relais Antica Corte Pallavicina e dell’annesso ristorante a cui è stata subito conferita la prima stella Michelin e le tre forchette rosse e dove esprime il suo concetto di cucina “gastrofluviale” fatta con i prodotti del territorio.

Ha partecipato alla trasmissione di Rai 3 “Ballarò” come uno degli esempi dell’Italia che lavora e che attraverso l’impegno riesce a rivalutare e far crescere un intero territorio.

Le iscrizioni devono pervenire entro sabato **30 Ottobre**

Passiamo ora al programma:

PROGRAMMA DELL'EVENTO

Domenica 7 Novembre

Ore **9,00 -10,00**, Ritrovo e parcheggio delle auto in **Via Caduti della Guerra a Sissa (PR)**, area a noi riservata dal **Comune di Sissa Trecasali**.

Visita guidata alla **Rocca dei Terzi** sita nel centro storico e visita libera alla manifestazione "**November Porc 2021**" che si svolge lungo le vie principali della cittadina parmense.

Ore **12,30- 12,45**, partenza per **Polesine Parmense** che dista circa 20 Km dal **Comune di Sissa**, dove si svolgerà il pranzo presso il ristorante previa visita alla fornitissima cantina della stagionatura di **Culatelli di Massimo e Luciano Spigaroli**.



“Antica Corte Pallavicina”

Strada del Palazzo Due Torri, 3
43010 Polesine Parmense PR Italy
Tel: +39 0524.936539
Fax: + 39 0524.936555

Quota di partecipazione

La quota comprende, l’ingresso alla “**Rocca dei Terzi**” con visita guidata e pranzo alla “**Corte Pallavicina**”.

55,00 Euro a persona

IMPORTANTE

La conferma va data entro sabato 30 Ottobre 2021
citando nome/cognome e n° di partecipanti

a

Franco DeToma Tel. 338-5221489 (anche con WhatsApp)

Email: fdetoma@inwind.it