

XXXIII FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO NERO DI FRAGNO

15 OTTOBRE - 19 NOVEMBRE 2023
CALESTANO - VAL BAGANZA (PR)



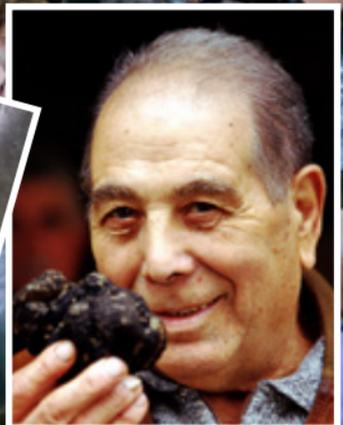
TARTUFO
UNCINATO
DI FRAGNO





© 2023 Pro Loco di Calestano - Guida ufficiale della XXXIII
Fiera Nazionale del Tartufo Nero di Fragno

Testi e impaginazione grafica a cura di Giuseppe Maghenzani
Printing: 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, Diabasis.



BENVENUTI A CALESTANO



L'autunno porta con sé, di nuovo, l'attesa XXXIII edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Nero di Fragnò. L'appuntamento resta tuttavia pieno di fascino, perché la tradizione del nostro territorio vive nel cuore di tutti ed è giusto che sia rispettata e onorata. Proprio sotto questo segno, dopo essere entrata già anni fa nell'Associazione Nazionale Città del Tartufo, Calestano è oggi importante partner dei Musei del Cibo di Parma: il "Museo del Tartufo" è sempre più vicino e sarà inaugurato nel corso del prossimo anno. I tartufini, i ristoratori, i commercianti ed i volontari delle associazioni locali organizzati dalla nostra Pro Loco sono stati a lungo impegnati nell'approntare la complessa organizzazione della Fiera; oggi vi invitano a gustare queste sei straordinarie 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

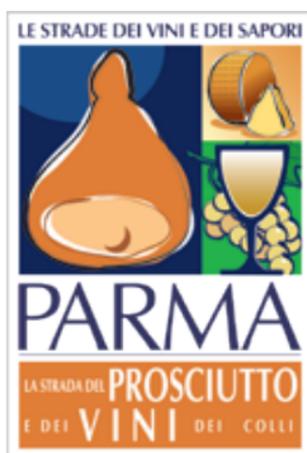
Il Presidente della Pro
Loco *Pinociro Silvestri*



||

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

Siamo in Val Baganza, Provincia di Parma, Emilia... facciamo parte di una ampia comunità di beni relazionali, che vanno dalle Città del Tartufo ai Musei del Cibo, dalla Consulta del Tartufo di Parma e Piacenza alla Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli dalla via Frangigena alla Via Longobarda, senza dimenticare il grande ambito di "Man and Biosphere" dell'UNESCO. Viviamo dunque in un contesto di eccellenza, che ci auguriamo possa continuare a prosperare. L'itinerario enogastronomico della nostra Strada si dipana fra dolci colline e magici castelli. Il Tartufo di Fragno è proprio fra i prodotti fondatori della stessa associazione. Verdeggianti vallate, 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. 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 e la Rocca San Vitale e, come in un ritorno al passato, ripercorrere i sentieri matildici e le vie dei parchi. Oggi le nostre vie del cibo si arricchiscono anche di un connubio d'eccellenza, attraverso due manifestazioni di pregio, il MITO DELLA MALVASIA E WINE EXPERIENCE, percorsi di degustazione che abbinano le eleganti bollicine nostrane ai nobili sapori patrimonio delle Strade e dei Consorzi di Tutela.



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.



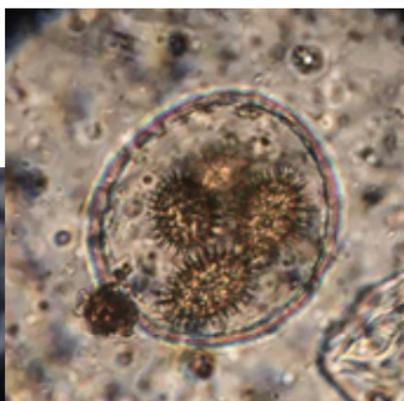
IV





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 di *Tuber uncinatum* Chatin. 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*). 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 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". I boschi d'autunno producono il nostro tesoro. 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 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 micorrizzate, 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.



VI

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 nostrana (*trifola* sta per tartufo nero, in dialetto parmigiano) sia attestata nella bellissima rima d'amore quattrocentesca di Andrea Baiardi (vedi oltre), 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 sulla notorietà del tartufo in anni più vicini a noi. Nella lettera, il vescovo porge infatti generosi ringraziamenti al *tartufén* (tartufino, cavatore di trifola, in parmigiano), che gli aveva fatto pervenire a Natale della *sì bella trifola*. Il vescovo ritiene così la *trifola* una consolidata tradizione, e non una novità: non l'avrebbe infatti potuta giudicare "così bella". Va da sé che non poteva trattarsi che di *uncinatum*, l'unico tartufo che a Natale poteva trovarsi maturo in quel di Fragno.



VII



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 bellezza 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 descrizione di quel collo. Come si sa, nelle schermaglie d'amore di sapore quattrocentesco, c'è sempre una certa ritrosia da parte dell'amata,

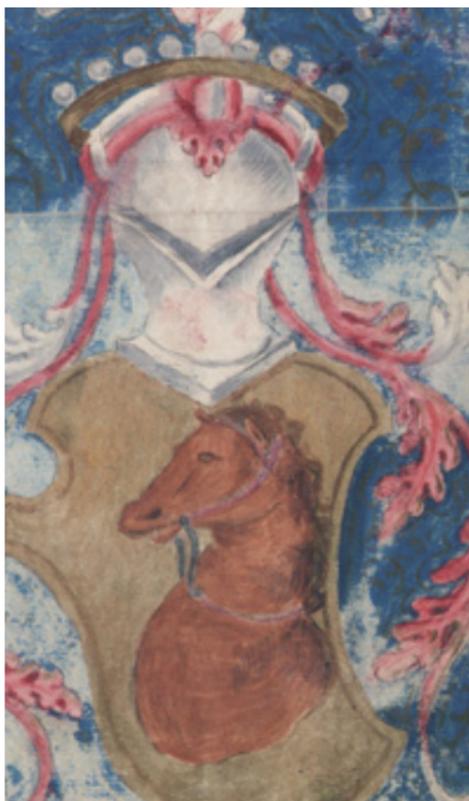
lunghi dal concedersi all'aitante cavaliere. Ed ecco allora che, dal rimario del Baiardi, scocca l'insperato rimedio: i Tartufi "*nati ne' monti presso a Calistanno*". Felici di porsi nelle mani dell'amata, intendono vincere la guerra più difficile e incerta. Secondo regola, dopo le rime alternate, il 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, 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



IX



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

baio, saranno proprietari di alcuni fra i più bei palazzi 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; rintocca-

va 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 Baretta (quello della "Frusta Letteraria") aveva stroncato il nostro autore, definendo il suo poema una inutile *accozzaglia*. Il Baretta, 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,



X



dormienti in quel di Reggio Emilia. Ben presenti i Baiardi nel certosino lavoro bibliografico di Felice da Mareto sulle Antiche 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 ascritto ad alcune riconosciute ricercatrici, fra cui ricordiamo: *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 *bosìa* e non *bugìa*, ad es.), è molto interessante l'annotazione relativa alla fama coeva di Calistano, in veste di riconosciuta terra dei migliori tartufi.

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.

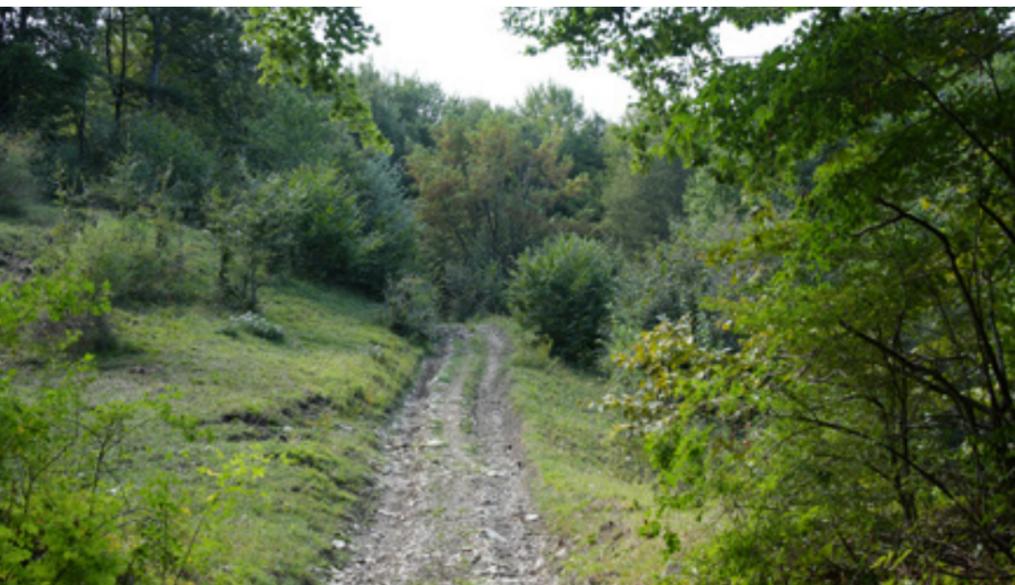
In rappresentanza del nostro tartufo e non solo, siedono in Consulta l'*Associazione Parmense Raccoglitori Tartufi*, l'*Associazione Tartufai Parmensi*, l'*Associazione Tartuficoltori Emiliani* e il *Consorzio del Tartufo Unificato*, (già *Consorzio Qualità Tipica Val Baganza*).



XII



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 comune: il "Bosco del Ducato". La Consulta affianca 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 valate. 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.



XIII



CONSULTA DEL TARTUFO DI PARMA E PIACENZA

La Consulta del Tartufo di Parma e Piacenza, qui sotto 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 Province di Parma e Piacenza, delle aziende di trasformazione, del Gal del Ducato e dell'Università Cattolica di Piacenza.



Ciao Valter.

Prima di parlare di noi, delle nostre associazioni, del nostro mercatino del tartufo, c'è qualcosa di più importante: la vita che hai condiviso con noi nella nostra Fiera, il lavoro e l'impegno profusi per una cerca libera e responsabile. Valter Pieroni, Presidente dell'Associazione Parmense Raccoglitori Tartufi, se ne è andato anzitempo. Ci ha fatto un brutto scherzo, si vede che lassù avevano bisogno di lui e, come si sa, in cielo c'è gente più importante di noi. Qualcosa vivrà però per sempre di Valter, accanto al dolore dei familiari e degli amici, e non saranno solo ricordi: il 16 dicembre prossimo un defibrillatore in suo nome sarà posto a dimora qui a Calestano, dove la gente si riunisce per le feste estive, giusto per rimarcare che ancora Valter continuerà a donare vita alla vita.



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 tartufigicoli, 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 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 Calestanese, 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



XVI



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 portacolore della Fiera calestanese; ha insegnato tanto a tanti. Alla sua destra, un altro tartufino d'eccezione, Giovanni Olivieri, proveniente dalla vicina Val Sporzana.

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



XVII

ALLA FIERA OGNI DOMENICA L'ECCELLENZA DI PARMA COL MERCATINO DEL TARTUFO

A Ottobre e Novembre in quel di Calestano, nel corso della Fiera Naz.le del Tartufo Nero di Fragno organizzata da Comune e Pro Loco, i tartufini e le loro associazioni vi accolgono al mercatino del *Tartufo Nero di Fragno*, disciplinato dal Consorzio Qualità Tipica Val Baganza con il *Borsino del Tartufo* e con il Marchio di qualità *Tartufo Uncinato di Fragno*.

**MERCATINO del
TARTUFO NERO
di FRAGNO**
(Tuber uncinatum Chatin)



CONSORZIO QUALITÀ TIPICA VAL BAGANZA - Via Mazzini 1 43030 Calestano PR - 3483507349

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.



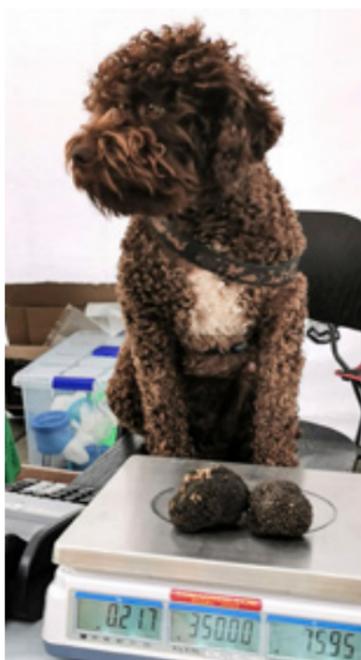
XVIII



Verso le 9.30, ogni Domenica di Fiera, si riunisce la piccola assemblea. Presenti i responsabili delle due associazioni parnensi, Sandro Belloli e Andrea Boschi 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, negli anni scorsi, a quotazioni di gran lunga superiori a quelle delle edizioni precedenti, come si può notare dai diversi importi evidenziati nelle tabelle del Borsino.



ANNO DOPO ANNO, IL MERCATINO DEL TARTUFO



XIX



Al Mercatino, oltre l'uncinatum si possono acquistare anche altre qualità di tartufi. Qui sopra a sx, vediamo una discreta riserva di Tuber Magnatum Pico; nella foto sotto: il mercatino consortile in trasferta a Bagnone (MS), in Lunigiana.



LUOGHI DEL CUORE: MONUMENTO AL TARTUFO



Ogni paese ha i monumenti che si sente di avere. Sul bivio di Ca-
lestano che conduce a
Fragno, per poi valicare
il passo e giungere a
Cozzano e Langhirano, è
posato un'opera singo-
lare: 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 valoriz-
zazione della lavorazio-
ne della pietra locale.
Si compone di innume-
revoli blocchetti numera-
ti di pietra, ognuno dei
quali "sponsorizzato"
da enti, associazioni,
aziende e privati cittadi-
ni. Insomma, un'opera
collettiva che arricchisce
l'attrattiva del paese.

A lato: Paolo Sacchi intervie-
ne nella cerimonia inaugura-
le; qui sotto: il manufatto ter-
minato, prima di essere trasla-
to al bivio di Fragno.



XX

LA CERCA IN ITALIA È PATRIMONIO UNESCO.

Il 23 giugno 2022 la comunità italiana del tartufo ha finalmente festeggiato l'iscrizione della *"Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali"* fra i Patrimoni Culturali e Immateriali dell'UNESCO. La grande festa romana è avvenuta alla Casa del Cinema, ospitata dal Ministero della Cultura. La 'Cerca e cavatura del tartufo in Italia' è un grande patrimonio da "vincolare" soprattutto 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 negli scorsi 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 la nascita del Consorzio del Tartufo Uncinato di Fragno e la creazione del Museo del Tartufo sono ulteriori motivi di soddisfazione, a cui si aggiunge il lavoro, insieme alle associazioni dei raccoglitori, portato avanti con la Consulta del Tartufo di Parma e Piacenza. Tutte azioni che convergono nel 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".



XXI



IN FIERA A CALESTANO. UN MONDO A CONVEGNO.

Le caratteristiche pedologiche delle tartufaie appartenenti ai flysch 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. La risposta non ha tardato ad arrivare: proprio grazie alle caratteristiche calcaree del terreno, il nostro uncinato poteva godere di una straordinaria "mineralizzazione", capace di conferire più decisi aromi e sentori. Da oltre venti anni la Fiera del Tartufo 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 del "Tartufo uncinato di Fragno". Quest'anno il tema, sarà molto attuale; nella giornata del 12 Novembre, si parlerà di tartufo e cambiamenti climatici.



XXII



DIAMANTE DI FRAGNO. DALLA MOSTRA AL MUSEO



XXIII



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 fine 2024: *Il Museo del Tartufo!*



Non solo tartufo! Nel corso di ogni Fiera, con il Prof. Bonardi del Centro Studi Val Baganza va in scena un *matinée culturale* tematico, dal programmatico titolo: "Che ne è della cultura in Val Baganza?" puntualmente poi ripreso in cronaca dalla bella rivista "Per la Val Baganza", edita dalla Studio Guidotti di Fornovo.





IN FIERA DOMENICA 15 OTTOBRE

PROGRAMMA

ORE 9,00 CAMMINARE NELLE TERRE DEL TARTUFO: (per itinerario della giornata e prenotazioni: <https://fieradeltartufodifragno.it>).

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

ORE 9,30 Via Mazzini: vendita felci per progetto URBAN NATURE 2023-a cura di Pro Loco e WWF.

ORE 10,00 Portici di Via Mazzini: Mercatino e Borsino del Tartufo a cura del Consorzio del Tartufo.

ORE 11,00 P.za Europa: taglio del nastro XXXIII FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO DI FRAGNO - 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.

ORE 14,30 V. Mazzini e Bastia: stand caldarroste, vin brulè, brulé di mele, street food e spongate.

ORE 15,00 P.le San Lorenzo: attività ludico-didattica con giochi in legno per bambini.

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

ORE 16,00 Sala Symposium33: VAL BAGANZA IN Filmato e presentazione delle azioni di valorizzazione 2024. A cura del Comune di Calestano.



IN FIERA
DOMENICA
22 OTTOBRE

PROGRAMMA

ORE 9,00 CAMMINARE NELLE TERRE DEL TARTUFO: (per itinerario della giornata e prenotazioni: <https://fieradeltartufodifragno.it>).

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 a cura del Consorzio 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 14,30 V. Mazzini e Bastia: stand caldarroste, vin brulé, brulé di mele, street food e spongiate a cura di Pro Loco, Assistenza Pubblica e Circolo Val Baganza.

ORE 15,30 Sala Symposium33: Cerimonia di premiazione del XIX Concorso di Poesia G. Predomini - a cura di Pro Loco Calestano.

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



IN FIERA DOMENICA 29 OTTOBRE

PROGRAMMA

ORE 8,00 Baita Alpini: ritrovo TARTUFOBIKE - MtB Alta Val Baganza.

ORE 9,00 CAMMINARE NELLE TERRE DEL TARTUFO: (per itinerario della giornata e prenotazioni: <https://fieradeltartufodifragno>).

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 a cura del Consorzio del Tartufo Uncinato di Fragno.

ORE 11,30 Sala Symposium33: Laboratorio creativo WINE EXPERIENCE - prenotazione obbligatoria 3881141429 - a cura di Strada del Prosciutto e dei Vini dei colli di Parma, Pro Loco e Consorzio del Tartufo Uncinato.

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.

ORE 14,30 V. Mazzini e Bastia: stand caldarroste, street food, spongiate, vin brulé e brulé di mele a cura di Pro Loco, Assistenza Pubblica e Circolo Val Baganza.

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

29 OTTOBRE 2023
ORE 11,30
Symposium33

Via Marconi 2 - Calestano

COLLI
WINE EXPERIENCE



LABORATORIO ENOGASTRONOMICO



IN FIERA DOMENICA 5 NOVEMBRE

PROGRAMMA

ORE 9,00 CAMMINARE NELLE TERRE DEL TARTUFO: (per itinerario della giornata e prenotazioni: <https://fieradeltartufodifragno>).

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 a cura del Consorzio del Tartufo Uncinato di Fragno.

ORE 10,00 Sala Symposium33: Che ne è della cultura in Val Baganza? Tema: VAL BAGANZA: UNA OCCULTA E PALESE GALLERIA D'ARTE. A cura del Centro Studi della Val Baganza.

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.

ORE 14,30 V. Mazzini e Bastia: stand caldarroste, street food, spongiate, vin brulé e brulé di mele a cura di Pro Loco, Assistenza Pubblica e Circolo Val Baganza.

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



*Che ne è della cultura
in Val Baganza?*

**VAL BAGANZA:
UNA OCCULTA
E PALESE
GALLERIA
D'ARTE**

XXIX

05 NOVEMBRE 2023 – ORE 10.00

Che ne è della cultura in Val Baganza?

Incontro promosso dal Centro Studi della Val Baganza
Sala Symposium33 - Via Marconi 2 - Calestano



IN FIERA DOMENICA 12 NOVEMBRE

PROGRAMMA

ORE 9,00 CAMMINARE NELLE TERRE DEL TARTUFO: (per itinerario della giornata e prenotazioni: <https://fieradeltartufodifragno>).

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 a cura del Consorzio del Tartufo Uncinato di Fragno.

ORE 10,00 Sala Symposium33:
TARTUFO E CAMBIAMENTI CLIMATICI
Convegno promosso dal Consorzio del Tartufo Uncinato di Fragno e dalla Consulta del Tartufo di Parma e Piacenza.

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.

ORE 14,30 V. Mazzini e Bastia: stand caldarroste, street food, spongiate, vin brulé e brulé di mele a cura di Pro Loco, Assistenza Pubblica e Circolo Val Baganza.

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

12 NOVEMBRE 2023 - ORE 10.00

Sala Symposium33 - Via Marconi 2 - Calestano

CON IL PATROCINIO DELLA CONSULTA DEL TARTUFO DI PARMA E PIACENZA



Tartufo e cambiamenti climatici: quali vie percorrere?

COORDINA IL CONVEGNO

Gianluigi Gregori

*già responsabile del Centro Sperimentale
Tartuficoltura di S. Angelo in Vado (PU)*

INTERVENGONO,

DOPO I SALUTI DELLE AUTORITÀ

Alessandra Zambonelli

Università degli Studi di Bologna

Matteo Busconi

Università Cattolica di Piacenza

IN TAVOLA ROTONDA CON LE
ASSOCIAZIONI DEI RACCOGLITORI

Giovanni Pattoneri

GAL del Ducato di Parma e Piacenza

Giuseppe Maghenzani

Consorzio Tartufo Uncinato di Fragno





IN FIERA DOMENICA 19 NOVEMBRE

PROGRAMMA

ORE 9,00 CAMMINARE NELLE TERRE DEL TARTUFO: (per itinerario della giornata e prenotazioni: <https://fieradeltartufodifragno>).

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 11,30 Sala Symposium33: **IL MITO DELLA MALVASIA** - prenotazione obbligatoria 3881141429 - degustazione guidata a cura del GAL del Ducato, Pro Loco e Consorzio 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.

ORE 14,30 V. Mazzini e Bastia: stand caldarroste, street food, spongate, vin brulé e brulé di mele a cura di Pro Loco, Assistenza Pubblica e Circolo Val Baganza.

ORE 15,30 Vecchie Carceri: **TUBER MAXIMUS** - Trofeo Anna Maria Ablondi. Premio al tartufo più grande in Fiera - a cura della Pro Loco.

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

19 NOVEMBRE 2023 - ORE 11.30
Sala Symposium33 - Via Marconi 2 - Calestano



MALVASIA MYTH
PATHS OF HISTORY, CULTURE & WINE

IL MITO DELLA MALVASIA

The Malvasia Myth

Storia, territori
e aromi di un vino
tutto da scoprire



colli del ducato



Strade Uini
e Sapori
di Emilia



CONSORZIO TUTELA
VINI COLLI DI PARMA



COLLI
Piacentini
DOC



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 ri-

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



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. È 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.



RISTORANTE - PIZZERIA

La Gattabuia
di Calestano

IN OCCASIONE DELLA FESTA DEL TARTUFO DI FRAGNO
PROPONIAMO 'SPECIALITÀ' DI MARE ABBINATE AL TARTUFO

APERTI
dal GIOVEDÌ alle DOMENICA dalle 19.00
SABATO E DOMENICA APERTI ANCHE A PRANZO!

VIA MAZZINI 48
CALESTANO PR

SEGUITECI SU   

Prenotazioni e info 351.9869954



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

AL TOP DEI TOP: MISCELA 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, arrostiti, involtini, frittate, e via gustando ...



AGRITURISMO

LA MACCHIA TONDA

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

Tel. 0525 57240

oppure 339 5363586



agriturismo

CORTE CAMILLO

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

43040 Terenzo (PR) - Lesignano Palmia
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.marzolarà

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

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 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

Preparazione: cuocere i tagliolini; scaldare un tegame con 2 cucchiaini di olio e un pizzico di sale insieme alla metà del tartufo grattugiato, scolare i tagliolini e versarli nel tegame aggiungendo 2 cucchiaini 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.





Ostaria Cà * d'Angel

Specialità al Tartufo
Nero di Fragno

Specialità di cucina tipica
dell'Appennino Parmense



Via Provinciale, 52
Ravaranò (PR)



Ostaria Cà d'Angel

è gradita la prenotazione
339 7953649

ON THE ROAD

BAR PIZZERIA



CARNE ALLA GRIGLIA

Piazza Europa 2
43030 - CALESTANO (PR)
Tel. 0525 528203 - 0525 52137

P. IVA
01890090341

Aperto Venerdì, Sabato e Domenica



ALLA SCOPERTA DEI MONUMENTI



Comune di Calestano



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

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.



XLV



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 ristrutturata con un interessante oratorio.

Marzolarà. 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 Gervasio 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 quadrate 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.



XLVI



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

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.

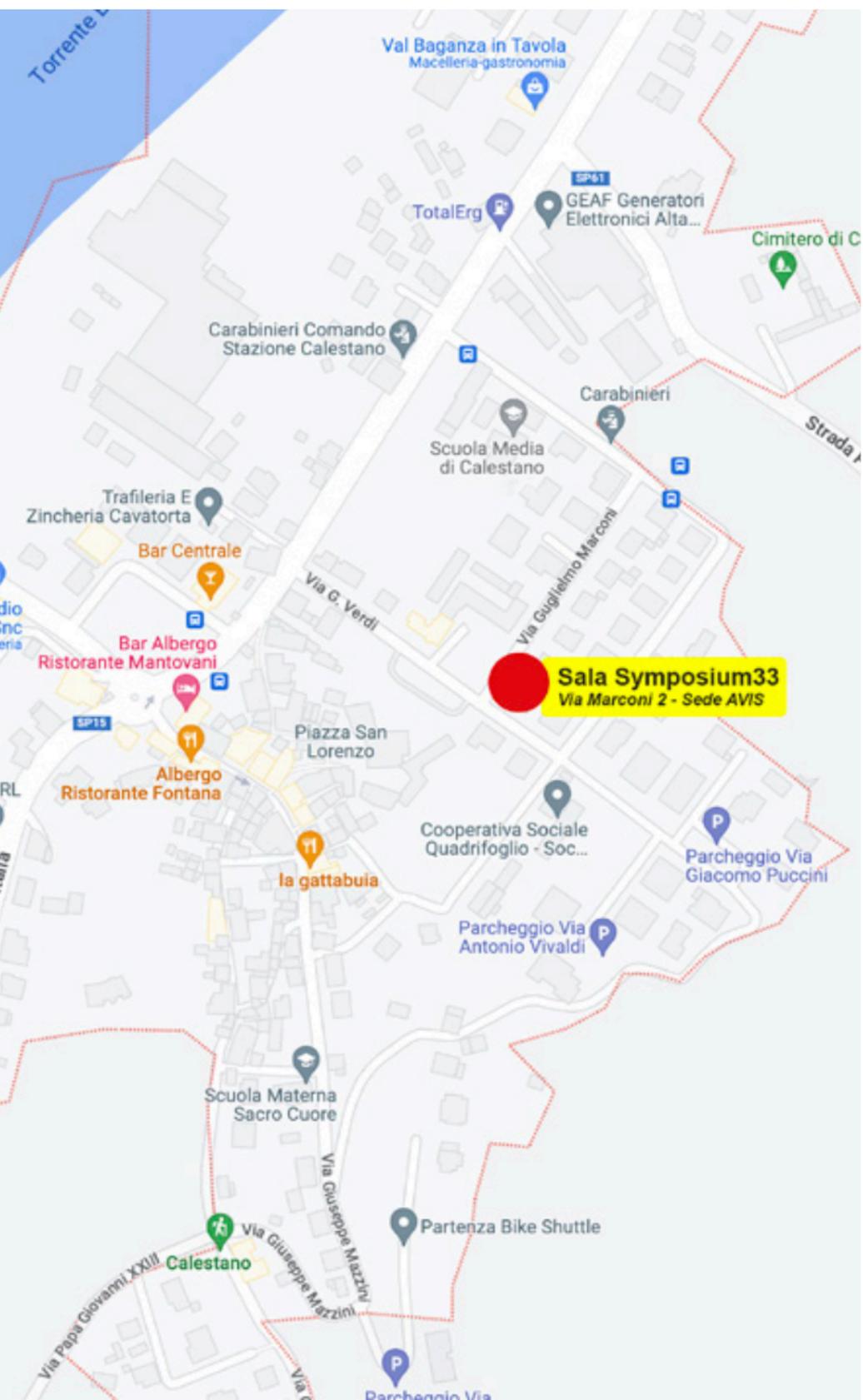
La dorsale dei **Salti del Diavolo** si estende per circa cinque chilometri in direzione N/NO - S/SE quasi perpendicolare alla valle, dalla località Piovolo fino al monte Cassio. Dal punto di vista geologico i Salti sono costituiti da affioramenti di strati verticali di età cretacea (circa 95 milioni 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.



XLVII



INCONTRI E CONVEGNI ALLA TEMPORARY HALL SYMPOSIUM33



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





COMUNE DI
CALESTANO



LA XXXIII 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".



Regione Emilia-Romagna
Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca

L'Europa investe nelle zone rurali

EMILIA

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.

ARRIVE
DERCI
AL 2024

