

XXXV FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO DI FRAGNO



12 OTTOBRE - 9 NOVEMBRE 2025
CALESTANO (PR)



L'autunno 2025 porta con sé la XXXV 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!

© 2025 Pro Loco di Calestano - Guida ufficiale della XXXV Fiera Nazionale del Tartufo di Fragno

Testi: Giuseppe Maghenzani

Impaginazione grafica: Irene Porcedda.

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.

Enzo Magri
Sindaco di Calestano

Pinociro Silvestri
Presidente Pro Loco Calestano



XXXV FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO DI FRAGNO

TUTTE LE DOMENICHE A CALESTANO



ORE 9.30 - Via Mazzini, ritrovo presso la sede Pro loco
Camminate sulle Terre del Tartufo

A cura dell'Ass.ne TERRE EMERSE. Prenotazione obbligatoria 328.811651. Costo a persona Euro 7,00.

ORE 9.30 - Via Mazzini

Borsino e Mercatino del Tartufo

Borsino del Tartufo e apertura del **Mercatino del Tartufo**
 a cura di: CONSORZIO TARTUFO UNCINATO DI FRAGNO

ORE 9.30 - P.zza Europa e nel Borgo

Gran Mercato dei prodotti tipici e dell'artigianato artistico

A cura della Pro loco di Calestano.

dalle **ORE 10.00 alle 18.00** - Via Maschi 2

Museo del Tartufo di Fragno

Apertura e visite guidate. Per tutta la durata della Fiera biglietti scontati. GRATUITI per ragazzi e studenti.

dalle **ORE 12.30** - CALESTANO

Pranzi al Tartufo

nei ristoranti, agriturismi e nella tensostruttura della Protezione Civile

dalle **ORE 14.30** - P.zza della Bastia

Caldaroste e vin brûlé con piano bar

dalle **ORE 15.30** - Borgo storico

Spettacoli itineranti e concerti



Cafetteria
Magri
 BORGOTARO



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



BAR
 PIZZERIA
 FORNO A LEGNA
 POVERA CUCINA
 ...OSTERIA DI FRONTIERA
DA ROMANO
 DI GIANLUCA BEGONI
 PIAZZA MICHELI, 10 - 43042 BERCEO (PR)
 TEL. 0525.64260
 P. IVA 02214330348 - C. F. BGNGLC69E14G337B



VENERDÌ 10 OTTOBRE

**ORE 20.30 - CALESTANO,
TENOSTRUTTURA "GRUPPO ALFA"**

A cena con... il Signor Tartufo

Cena benefica per la raccolta fondi a favore dell'Assistenza Pubblica di Calestano. Preparazioni gastronomiche con il tartufo nero di Fragno, convivialità e divertimento. Ospite d'onore: Duilio Pizzocchi, comico ferrarese dalle battute secche conosciuto anche per la sua partecipazione alla trasmissione Zelig e la sua rubrica quotidiana su Radio Italia.

EVENTO SU PRENOTAZIONE 388 1141429



VIA G. BATTILOCCHI, 17 - MARZOLARA - 43030 CALESTANO (PR)
TEL. 0525 57148
begaraniimpresaedile@gmail.com

BAR CENTRALE

di Wang Wangwen



**OZZANELLO
DI BRICOLI E GIARELLI
SOCIETÀ AGRICOLA**

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

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



UOVA
da galline allevate
all'APERTO



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: isaporidientempo@libero.it

Formaggi, Salumi, Gastronomia, Pane e Vini

ILARDO
COSTRUZIONI SRL

STASS

CONSULENTI DEL
LAVORO



**PRODUZIONE E ASSISTENZA IMPIANTI
PER LA SALDATURA DI MATERIE PLASTICHE**

Fornovo di Taro (PR) - Via Alfredo Zerbini, 5



TERMOIDRAULICA - IMPIANTISTICA CIVILE E INDUSTRIALE
Moreni Tullo & C. s.r.l.

- IMPIANTI TERMOIDRAULICI CIVILI E INDUSTRIALI
- IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE E CONDIZIONAMENTO
- PROGETTAZIONE E IMPIANTI CON PANNELLI RADIANTI A PAVIMENTO
- IMPIANTI DI IRRIGAZIONE
- IMPIANTI ANTINCENDIO E DI DEPURAZIONE
- PANNELLI SOLARI
- IMPIANTI RISPARMIO ENERGETICO

43038 SALA BAGANZA (Parma) - Via R. Malerba, 4
Tel. 0521.833264 - E-mail: moreni.tullo@libero.it



DOMENICA 12 OTTOBRE

ORE 10.00 - CALESTANO,
Piazza Europa

INAUGURAZIONE DELLA XXXV EDIZIONE DELLA FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO DI FRAGNO

Taglio del nastro e brindisi alla presenza delle autorità.

ORE 9.30 - CALESTANO, Via Mazzini
ritrovo presso la sede Pro loco

Camminata: Alla grotta più piccola del mondo

Info e prenotazioni Guida Antonio Rinaldi - 328.8116651 -
antonio.rinaldi.76@gmail.com

ORE 11.30 - CALESTANO,
Sala Borri

Calestano comune inclusivo

L'esperienza della pasticceria Nuova lady

L'esperienza di Angelo Pezzarossa della pasticceria Nuova Lady di San Secondo. Angelo apre la pasticceria nel 1993 e inizia una certosina ricerca e selezione di prodotti da abbinare alle proprie preparazioni dolci. Una grande pasticceria e un servizio riconosciuto in Italia. Per l'occasione Angelo realizzerà una torta con protagonista il tartufo.

ORE 13.00 - CALESTANO

Tartufo e ruote a raggi

La Fiera nazionale del Tartufo nero di Fragno diventa il luogo di arrivo ed esposizione di auto d'epoca. Quest'anno saranno presenti delle bellissime "vecchie signore" grazie alla presenza dell'Associazione "Ruote a Raggi" per la gioia degli appassionati di tutte le età.

ORE 13.00 - CALESTANO

Truck Bio Bove

A fare da cornice il Truck Bio Bove che preparerà hamburger e tagliate di carne bio della Val Taro per i motociclisti e i visitatori della fiera. La famiglia Ferrari, in alta Val Taro, alleva in ampi pascoli, bovini da carne di razza Limousine. E i pregiati tagli sono preparati e offerti sul loro truck insieme ad altri prodotti locali come la birra del birrificio Turris di Borgotaro.

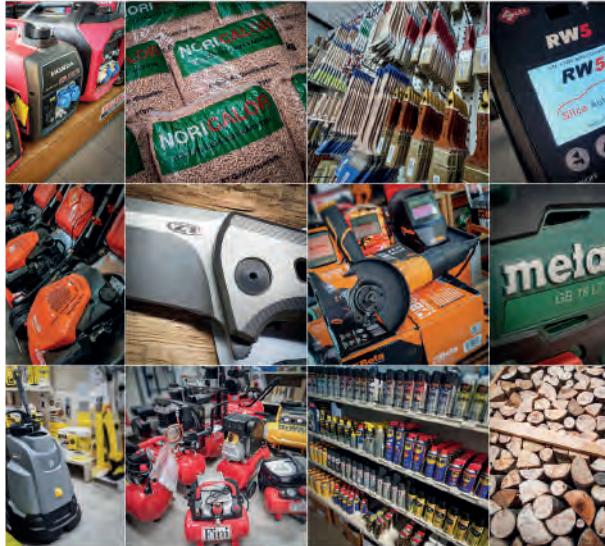
ORE 15.30 - CALESTANO,
Via Mazzini e Borgo storico

Taca Banda. Concerto itinerante

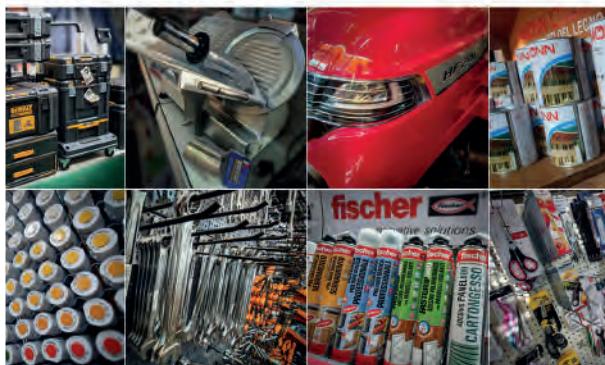
Tradizionale concerto della Piccola Banda di Calestano per le vie del paese.



FERRAMENTA FELINO



shop on-line:
<https://shop.ferramentafelino.com>



Via Aldo Moro 6/A - Felino PR
tel.: 0521 835000
mail: info@ferramentafelinosrl.it



GEAF S.p.a.

Laboratorio Qualificato Art.4 Legge 46



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

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



SABATO 18 OTTOBRE

ORE 20.30 – CALESTANO,
Baita degli Alpini

Il Salento e il tartufo

Anche in Salento si trova il tartufo e Alessandra Ferramosca, la “cuoca itinerante salentina” preparerà alcuni piatti classici della cucina salentina abbinati al tartufo nero di Fragno. Una cena dai caldi sapori del Sud che si sposa al tartufo nero di Fragno. Alessandra gira l’Italia e il mondo per raccontare, attraverso i piatti che prepara, il profondo amore per la sua terra: il Salento. E Calestano per una sera sarà invasa dai profumi e sapori della terra de “lu sule lu mare e lu ientu”. In questa occasione si terrà il gemellaggio con il Comune di Giurdignano (LE) tenuto a battesimo dai vertici dell’Associazione Città del Tartufo. Faremo conoscere agli amici salentini i piatti della nostra tradizione con il felice abbinamento con il Parmigiano Reggiano e aspettiamo, con curiosità, le loro preparazioni...

**EVENTO SU PRENOTAZIONE 388 1141429
€ 55 A PERSONA**



BEGARANI CRISTIAN
AZIENDA AGRICOLA



TARTUFI FRESCI
RACCOLTI CON PASSIONE



PRENOTA I TUOI TARTUFI FRESCI !

+39 3516369210
aziendagrimalbegarani@gmail.com
@ azienda_agricola_bc
Via G. Battilocchi, 17, Calestano, (PR)

LASCIATI TRASPORTARE DAL PROFUMO !
VIENI A TROVARCI ALLA
“FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO DI FRAGNO”



TEC – Le nostre sedi

Parma
Strada Repubblica 35/b, 43121 (PR)

Berceto
P.zza Micheli 17, Berceto, 43042 (PR)

Lucia – [349 40 05 133](tel:3494005133)

Lorenzo – [345 51 63 230](tel:3455163230)

Email: terreecolori@gmail.com



GRUPPO
Ge.Ma.
CONSULENZA AZIENDALE

I tuoi partner
per la sicurezza e la formazione

GSafe **Studio**

Il nostro obiettivo?

Prenderci cura della tua sicurezza e
della tua formazione nei luoghi di lavoro

 Via Sonnino 21/A – Parma  info@gruppogema.it  0521-1798909





PRODOTTI E SERVIZI PER L'AGRICOLTURA

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

AGRIFIDI Emilia

Via Verdi 2 c/o
Camera di Commercio, Parma

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

dell'80%

PER ACCEDERE AGEVOLMENTE
AI FINAZIAMENTI 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 2026

Per maggiori informazioni e per la presentazione della domanda prendi contatto con i nostri uffici (0521/1756120)



DOMENICA 19 OTTOBRE

ORE 9.30 - CALESTANO, Via Mazzini
ritrovo presso la sede Pro loco

Camminata: Passo di Fragno, crocevia di storie

Info e prenotazioni Guida Giovanni Bosi - 338.4336671 -
giovannidellaverrucola@hotmail.it

ORE 10.30 - CALESTANO,
Museo del Tartufo

L'arte degli scalpellini: tradizione e maestria

Incontro didattico "l'Arte degli scalpellini-metodi e strumenti" con il Maestro Paolo Sacchi dell'Associazione siamo tutti scalpellini.

ORE 14.30 - CALESTANO

Gara di cerca per cani da tartufo "Il trofeo Valter Pieroni"

Gara nazionale di cani da cerca. A cura dell'Associazione Parmense Raccoglitori di Tartufo, Pro Loco di Calestano e Consorzio del Tartufo Uncinato di Fragno.

ORE 15.30 - CALESTANO

In piazza e per le strade la pizzica salentina

La pizzica salentina fa ballare il tartufo. Un amore e gemellaggio per scaldare i cuori infreddoliti dall'autunno. Dal Salento arriverà un gruppo di pizzica salentina e una ballerina che riscalderanno Calestano con il calore della pizzica con il gruppo salentino "Fior d'Incanto".

MIRAMARE

ALBERGO



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

OGNI VOLTA E' LA PRIMA VOLTA



DELFASTE

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

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



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

Pane Amore e Fantasia

Via Mazzini, 26 - Calestano - tel. 0525.528162



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



SABATO 25 OTTOBRE

ORE 9.30 - VALLERANO

Calestano comune inclusivo Prima cerca del tartufo per ipovedenti

Presentazione della prima cerca sensoriale su percorso guidato per ipovedenti in collaborazione con Diadorim Saviola e Unione Italiana Ciechi. Per la prima volta al mondo, i tartufini con i loro cani di razza Lagotto accompagneranno alcune persone ipovedenti alla ricerca del tartufo. Una esperienza certamente unica per regalare nuove sensazioni.

ORE 11.00 - VALLERANO

Evento presso Comunità Betania

Comunità Betania, coop. La Bula e coop. Molinetto. Si parlerà di lavoro e inclusione: testimonianze, successi e criticità. Al termine buffet con l'immancabile risotto al Tartufo uncinato di Fragno e non solo.

EVENTO SU PRENOTAZIONE GRATUITO.

Mail: antonio@lambertinidallargine.it

ORE 10.30 - CHIASTRE

Nella caratteristica cornice dell'aia di Chiastre Il tartufo uncinato di Fragno nei piatti della tradizione.

Tra una storia e l'altra, verticale di tre stagionature di Parmigiano Reggiano dell'Azienda agricola Montagnana bio di Franco Ablondi e degustazione di piatti a base di tartufo con la partecipazione di Sandro Tessoni Agricoltore biodinamico dell'azienda acqua, terra, sole. **EVENTO SU PRENOTAZIONE**



MINIMARKET ANNA

di Valitutti Manuela

Via Mazzini, 34 - Calestano (PR)

0525.528300



f **327 7804187**
BARBERSHOP.CALESTANO

**DOTT. ALESSANDRO
TEDESCHI**
FISIOTERAPISTA E LOGOPEDISTA

+39 333 8615759

ALESSANDRO.TEDESCHI97@GMAIL.COM



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 26 OTTOBRE



**ORE 8.00 – CALESTANO,
Baita degli Alpini**

TARTUFO BIKE

Iscrizione alla Tartufo Bike, classica Mtb sulle Terre del Tartufo. A cura della Mtb Alta Val Baganza

**ORE 9.30 – CALESTANO, Via Mazzini
ritrovo presso la sede Pro loco**

Camminata: Vallerano e l'alloro monumentale di Case Belletti

Info e prenotazioni Guida Antonio Rinaldi - 328.8116651 -
antonio.rinaldi.76@gmail.com

**ORE 10.00 – CALESTANO,
Sala Borri**

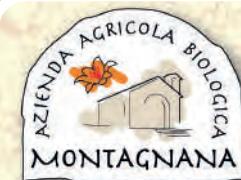
Convegno a cura del CENTRO STUDI DELLA VAL BAGANZA

Museo: chi sei? Cosa dai? Cosa chiedi? Risposte
dalla Val Baganza.

**ORE 10.00 – CALESTANO,
Sala Borri**

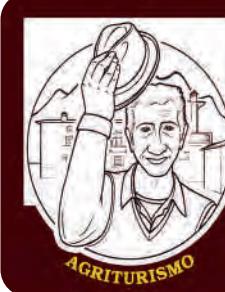
Laboratorio acqua e tartufo

Laboratorio per bambini dai 5 ai 10 anni guidato da Lorenzo Bonazzi. In collaborazione con il Consorzio Bonifica parmense con il coinvolgimento delle scuole.



**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



agriturismo
CORTE CAMILLO
Con annesso punto vendita
Parmigiano-Reggiano
vini, salumi e prodotti tipici
43040 Terenzo (PR) - Lesignano Palma
Strada della Borgata, 1
Tel. 340 3799712 - 328 8021452
E-mail: cortecamillopr@gmail.com

AGRITURISMO

LA MACCHIA TONDA

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



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.

Eugenio 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

DOMENICA 2 NOVEMBRE



ORE 9.30 – CALESTANO, Via Mazzini
ritrovo presso la sede Pro loco

Camminata: Quattro salti con il... Diavolo

Info e prenotazioni Guida Roberto Piancastelli –
339.4876053 – roberto.piancastelli@terre-emerse.it

ORE 10.30 – CALESTANO,
Museo del Tartufo

L'arte degli scalpellini: tradizione e maestria

Incontro didattico “l’Arte degli scalpellini-metodi e strumenti” con il Maestro Paolo Sacchi dell’Associazione siamo tutti scalpellini.

ORE 10.30 – CALESTANO, Baita degli Alpini

Calestano comune inclusivo

L'esperienza della Lanterna di Diogene

L’esperienza inclusiva di un’azienda agricola e trattoria in cui i ragazzi con diverse difficoltà riescono a lavorare e interagire. La Lanterna di Diogene è un’azienda agricola e trattoria situata a Bomporto, nel cuore della bassa modenese, in terra di vino e aceto balsamico. Qui è nato questo importante progetto di inclusività che vede come collante Giovanni Cuocci: qui tanti ragazzi riescono a essere utili partecipando alla vita dell’azienda agricola e trattoria. Al termine della presentazione i ragazzi insieme a Giovanni prepareranno una degustazione di tagliatelle al tartufo uncinato di Fragno in abbinamento con il Parmigiano Reggiano.

EVENTO SU PRENOTAZIONE 388.1141429

€ 10 A PERSONA

ORE 10.30 -RAVARANO

Il tartufo secondo Luca Ori e Caseificio di Ravarano e Casaselvatica

Degustazione di tre stagionature di Parmigiano Reggiano con la conduzione del casaro del caseificio di Ravarano e Casaselvatica. A seguire Luca Ori, pasticcere, mano felicissima è uno dei migliori pasticceri emiliani, e sarà il protagonista con un dolce speciale dedicato al tartufo. Luca sin da piccolo ha sempre sognato di fare il pasticcere, sogno che si è, per fortuna delle nostre papille gustative, avverato. Dopo aver terminato la scuola alberghiera, fa la sua gavetta in vari ristoranti stellati, poi con lo zaino in spalla e il cuore pieno di buoni propositi, si trasferisce in Belgio, come stagista in una delle più famose e prestigiose pasticcerie del mondo, la pasticceria Wittamer a Bruxelles, dove perfeziona i suoi studi, per poi tornare in patria e lavorare nella pasticceria Biasetto di Padova. e, infine aprire a Parma le pasticcerie a suo nome.

EVENTO SU PRENOTAZIONE 388.1141429

ORE 13.00 – CALESTANO

Il tartufo secondo Andrea.

In quella parte di Reggio Emilia che guarda le prime colline, a Rubbianino, sorge il ristorante Cà Matilde, di Andrea Incerti Vezzani. Andrea, mano felicissima e cuoco stellato, esalta le produzioni locali e non solo in preparazioni che nascono dalla sua passione per la cucina. la sua è una cucina “di contrasti, accostamenti ed emozioni”. E Andrea valorizzerà il tartufo nero di Fragno con una sua appassionata preparazione. **€ 10 A PERSONA**



Via Provinciale 3, Casaselvatica - Berceto (PR)
Piazzale della Vecchia Fornace 7, San Michele Gatti - Felino (PR)
05251900746 - 0521885855 - veab@veabititalia.com
www.veabititalia.com



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

Ottime pizze con forno a legna

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

ANTIPASTI

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

PRIMI PIATTI

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

SECONDI PIATTI

- Scaloppine al tartufo
- Uova al tartufo

Dolci della casa

Chiuso al lunedì

Seguiteci su @blueriver.marzolara



Bruschi Geom. Manuel
Studio Tecnico



ROSSIMORA 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

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



FORMATORE
E RIPRISTINO
INTONACI
A SCAGLIOLA

Via F.Ili Miodini 1
43030 Marzolara (PR)
Tel. 0525 57262
Cell. 335 334946
alfieriivo@hotmail.it



I M P R E S A

F.Ili Ugolotti s.r.l.
P A R M A

EDILIZIA • TRASPORTI • RIFIUTI

F.Ili Ugolotti s.r.l.

Via E. Forlanini, 56 - 43122 Parma

Tel. +39 0521 607933

amministrazione@impresaugolotti.it

www.impresaugolotti.it



Antica Scuola del Gusto



Salumificio Aurora S.R.L. - Via G. Verdi 15 - 43035 Felino (PR)

Tel: +39 0521 831149 info@salumificioaurora.it

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

SALDATURA MATERIE PLASTICHE



CALESTANO (PR) - VIA PARTIGIANI D'ITALIA 1

TEL. 0525520002

HTTP://WWW.SMP-SALDATURA.IT

INFO.SMPSRL@GMAIL.COM



SABATO 8 NOVEMBRE

ORE 21.00 – CALESTANO,
Museo del Tartufo

Una notte al Museo. A cena con Arsenio Lupin.

Il museo del tartufo e una cena particolare, all'interno del museo, per festeggiare il tartufo nero di Fragno più prezioso al mondo, raccolto qualche giorno prima è venduto all'asta per alcuni milioni di euro. Ma durante la cena il tartufo è trafugato. Chi riuscirà a scoprire il colpevole e ritrovare il tartufo? Conduce Massimo Piccioli, regista e filmmaker. Evento per max 12 persone. Entro 30 gg dall'evento i partecipanti dovranno fornire le proprie generalità ed indirizzo mail sul quale riceveranno copia del proprio copione.

**EVENTO SU PRENOTAZIONE 388.1141429
€ 65 A PERSONA**



Tel. 0525 528352 - www.araldiedilizia.it

IVECO
Guida la strada del cambiamento



Facciamo strada.
Sempre al tuo fianco.

DAILY EUROCARGO IVECO S-WAY IVECO S-EWAY eDAILY

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

FALEGNAMERIA ROTELLI LIONELLO & C. S.p.A.



*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!



SANI
TRASPORTI



SARACCHI STUDIO - PARMA

tra digitale e green
**LA LOGISTICA
DEL FUTURO**

IMQ
CERTIFIED

IMQ
CERTIFIED

BRCGS
Storage and Distribution
CERTIFIED

IFS
Food

ISO
9001
2015



www.sanitrasporti.it

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



DOMENICA 9 NOVEMBRE

ORE 9.30 – CALESTANO, Via Mazzini
ritrovo presso la sede Pro loco

Camminata: Escursione a sorpresa!

Info e preno Guida Antonio Rinaldi – 328.8116651 –
antonio.rinaldi.76@gmail.com

ORE 11.00 – MARZOLARA,
Circolo La Vigna

La Val di Cembra e il tartufo nero di Fragno

La famiglia Zanotelli a Cembra, nel cuore della valle in cui nasce il Muller Thurgau, alleva bovini da carne di razza Grigia alpina, Blu Belga e Pezzata Rossa. Carne che è poi presentata in tagli freschi oppure trasformati. E la carne salata e fumata abbinate al tartufo nero di Fragno saranno le protagoniste di questo particolare incontro del gusto. In abbinamento selezione di Muller Thurgau e grappa trentina. Sarà presente Maddalena Prada direttrice della strada dei sapori trentina che incontrerà la Strada del Prosciutto di Parma. **€10 A PERSONA**

ORE 15.00 – CALESTANO,
Museo del Tartufo

Tuber Maximum “Trofeo Marisa Lucchi”

Tradizionale trofeo per il tartufo più grande raccolto durante la Fiera. A cura della Pro loco di Calestano e del Consorzio del Tartufo Uncinato di Fragno.

ORE 16.00 – CALESTANO,
Presso Chiesa Parrocchiale di S.Lorenzo

Gospel for a happy fair

La XXXV Fiera Nazionale del tartufo di Fragno chiude sulle accorate note dei canti gospel eseguiti dal grande coro RCC Gospel Chair.

ORE 20.30 – CALESTANO

Il tartufo come fine pasto, pardon Fiera.

Alla Fiera Nazionale del tartufo di Nero di Fragno ritorna Alberto Rossetti fresco di un nuovo progetto ristorativo e lo fa presentando nuove proposte pensate per esaltare al massimo il patrimonio della Val Baganza che è il tartufo.

Le proposte

Polpo, patate saporite e tartufo nero di Fragno
Cilindri di faraona, curcuma, Parmigiano Reggiano affumicato, ciccioli e tartufo nero di Fragno
Blanquette di vitello alla moda di Bocuse e tartufo nero di Ragno
Tartufo bianco-nero

Al termine della cena sarà premiato il vincitore della prima edizione di Mangiamore.

**EVENTO SU PRENOTAZIONE 388.1141429
EVENTO PER MASSIMO 60 PERSONE A € 50.**



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 mescolate 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 ...



INF.ALL

GHILLANI EUGENIO

Rappresentanze alimentari
e trasporti c/terzi

A temperatura controllata
Via Taddei n.7 43058 Sorbolo Mezzani
Partita iva 01802490340
Mail: eghillani@libero.it

ZAMBRANO

Bakery food & coffee

Tel. 0521 1512343
Via Emilio Lepido, 41/A - 43123 PARMA

 Zambrano Bakery Food & Coffee
 Zambrano Bakery Parma



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:

- Polentina al tartufo nero
- Polenta fritta con crema di tartufo
- Crostini in pasta di salamini e formaggio gratinati al forno con scaglie di tartufo

Primi piatti:

- Gnocchi al gorgonzola e tartufo
- Tagliolini al tartufo
- Bombetta di riso al tartufo

Secondi piatti:

- Battuta di fassona con scaglie di parmigiano e tartufo
- Tagliata al tartufo
- Frittata al tartufo

Dolci:

Dolci della casa

**Chiuso lunedì sera, martedì sera
Si consiglia la prenotazione**

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 grattugiatì (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 "Trifolarium", il ricettario dedicato.



UNA VITA NASCOSTA NEL CALORE DELLA TERRA.

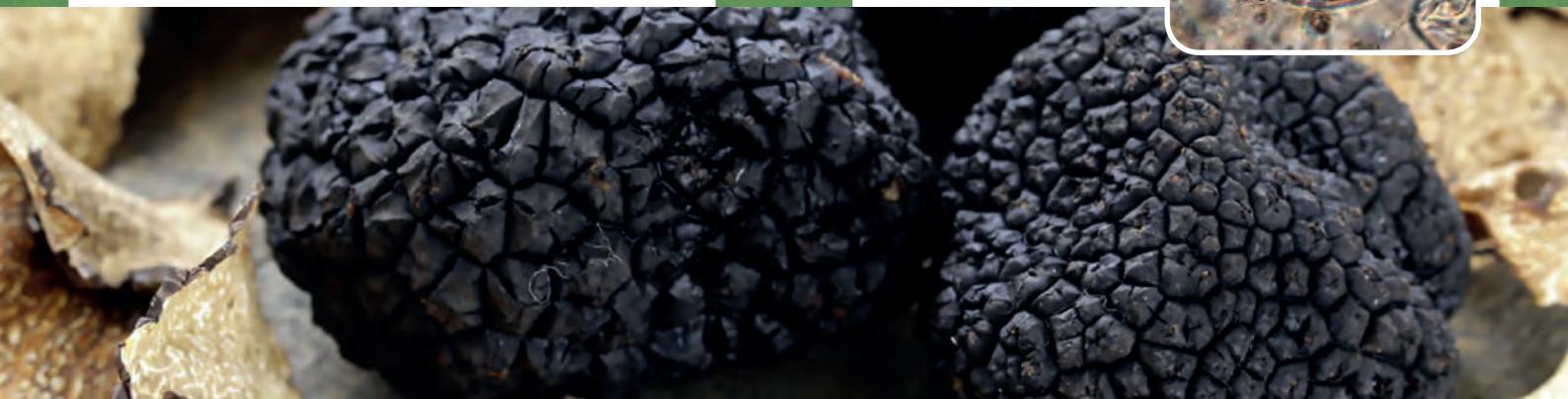
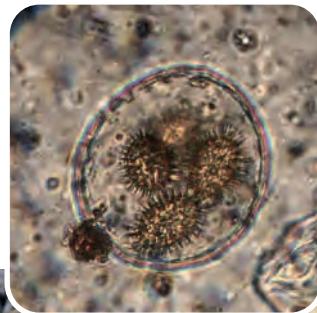
Quello che chiamiamo tartufo rappresenta il corpo fruttifero, a cui è affidato il compito di portare le spore (gli organi seminali). I tartufi generalmente si formano nel terreno ad una profondità di 10-15 cm in prossimità delle radici della pianta a cui sono legati in rapporto di simbiosi micorrizza (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 strisciante, 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 diveso 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 sopravvivere 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.



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 italiche, 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 micorrivate, interrompendo la simbiosi fra pianta e tartufo.

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





Via Salita P. Silva 9 - 43042 Berceto
Tel. 0525 64250
commerciale@cardinaliedilizia.it

- Vendita e installazione di stufe e camini a legna e pellet - Possibilità' 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:

⌚ Strada Partigiani, 57 - Fraz. Cogruzzo - 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 rifacimento di terrazzi e balconi.

Oltre alle **nuove costruzioni**, ci dediciamo 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 esitate 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

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 posta 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.



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



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

**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](mailto: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

Abelli Pellet
CONSEGNA A DOMICILIO

Loc. Casaselvatica di Berceto (PR)
Tel. 320.5610114

AMORETTI SRL

COSTRUZIONI IN FERRO E ACCIACIO



**CARPENTERIA METALLICA -
COSTRUZIONI IN FERRO E ACCIACIO
INOX**



Via XXV Aprile, 10 Marzolara di Calestano (PR)

www.amoretticostruzioni.it

Tel. 0525-520004

BOCCHI GIORGIO

Loc. Capoponte, 18
43028 – Tizzano val Parma
Tel: 3475874790



Autolavaggio - V. Pellico 2 - Parma - 0521 992904

AUTO E FUORISTRADA PLURIMARCHE



Via La Pira, 5 (loc. Carnevala) MEDESANO

TEL. 0525 2004

www.euroautosrl.it



SIMON DECOR

finiture d'interni ed esterni

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



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 Lunghirano (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

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: assotartufaemiro@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.



ASSOCIAZIONE PARMENSE RACCOLITORI 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 consulte regionali; 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 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 Calestinese, 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



ASSOCIAZIONE TARTUFAI PARMENSI

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

Ricerchiamo la qualità ogni giorno... dal 1997



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



Il meglio della gastronomia parmigiana

info@salumeriagaribaldi.com
Strada Garibaldi, 42 - 43121, Parma (PR) +39 0521 235606

**ZIA
PIERA**



Hotel Ristorante Zia Piera

Lungomare di Chiavari - C.so Valparaiso, 54
16043 Chiavari (GE) - Tel. 0185.598047
Fax 0185.314139 - info@hotelziapiero.it
www.hotelziapiero.it



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



AGENZIA DI ASSICURAZIONI

COSCELLI FORNACIARI CORNALI

Coscelli Fornaciari e Corniali S.r.l.
Agenzia di assicurazioni
Subagenzia di Felino
Via Carducci, 17/C - 43035 Felino (PR)
Tel. (+39) 0521 835789
www.cfcparma.it

GABRIELLA LORI

Cell. 370 3160435

gabriella.lori@cfcparma.it

SILVIA LORI

Cell. 378 3051391

silvia.lori@cfcparma.it



**PASTIFICIO
TERRE ALTE**
ANTICHI SAPORI DI PARMA

Calestano (PR)



In questa foto di qualche anno fa, in primo piano c'è Marisa Consigli. Per anni è stata una delle più appassionate portacolori 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 ammese. 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.



Superortofrutta



Via Cremonese 61, Parma 0521 977738



GIEMME FULL S.r.l.

50

ANNI
di energia,
passione
e competenza





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.



**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



FERRAMENTA FELINO

Via Aldo Moro 6/A - Felino PR
tel.: 0521 835000
mail: info@ferramentafelinosrl.it



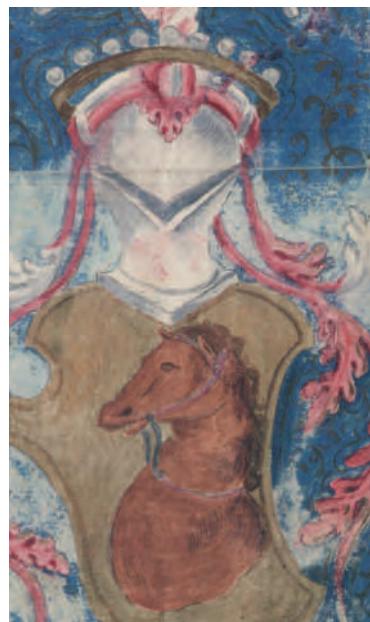
ANDREA BAIARDI, POETA DI TARTUFI E CAVALIERE

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,



lungi dal concedersi all'aitante cavaliere. Ed ecco allora che, dal rimario del Baiardi, scocca l'insperato rismedio: 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,

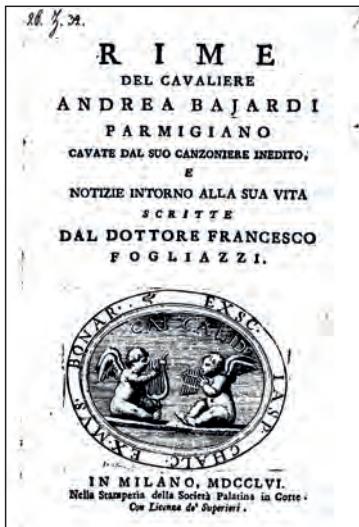
all'epoca, famoso e rinomato cavaliere, protagonista di giostre equesti, amico e ospite dei potenti dell'epoca, dai Re di Francia ai Medici di Firenze. Come uomo d'armi, è fra i pochi ad essere nominato da Ludovico il Moro, signore di Milano, "cavaliere aurato". Una, due, tre, quattro volte il suo poema 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 di Parma, nella vicinia di San Vitale (nei pressi



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

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 Baretti (quello della "Frusta Letteraria") aveva stroncato il nostro autore, definendo il suo poema una inutile accozzaglia. Il Baretti, 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 Fogliazzi, 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 Maretto sulle Antiche Province Parmensi, era toccato alla rivi-



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 poggetto
Tartufi siamo, istrutti d'un prechetto
Di consegnarci in la tua bella mano.

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

Se noi siam 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 siam , Madonna , a non dirti bugia ,
Molto contrarj a la tua malattia .

(1) Califano Villa del Parmigiano distante dalla Città
14. miglia verso il Mezzo giorno, e posta sull'
alta Collina, da dove vengono i migliori Tac-
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 Calestano, in veste di riconosciuta terra dei migliori tartufi.



Acierre s.r.l.

Via Rapallo 6/B - 43126 Parma
Tel & Fax - 0521 989 417
info@acierre.it - www.acierre.it
P.Iva 02654600341 - REA PR-256290

AZIENDA ASSOCIATA



DERATTIZZAZIONE • DISINFESTAZIONE •
IMPIANTI FISSI ANTIZANZARA • SANIFICAZIONE

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 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.



ALIMENTARI LEPORATI LOREDANA & C. s.n.c.



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

AZIENDA AGRICOLA **PALAZZO** VIGNE E VINI DI PARMA

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



**Noleggio E-bike
Abbigliamento
Riparazioni
Escursioni
Ricambi**

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



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 ristrutturate con un interessante oratorio.

Marzolara. 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.



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

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.



DOVE SONO?

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



ASSISTENZA TECNICA
FORABOSCHI
CALDAIE E CONDIZIONATORI IMPIANTI ELETTRICI



FERRARI & CAPELLI

di Capelli Stefano & C. s.a.s.

**VEND. E RIP. MACCHINE DA CAFFÉ
E ATTREZZATURE
DA BAR PROFESSIONALI
CONCESSIONARIA**



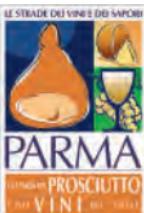
Via Bertani, 4/A - 43123 PARMA
Tel. e Fax 0521 486159

www.ferraricapelli.it

NOTE



Comune di
Calestano



associazione nazionale
città del tartufo



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'EMILIA

LA XXXV 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 RACCOLGITORI 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 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.