



**LA PRO LOCO DI  
VARANO DE' MELEGARI  
presenta**



*23<sup>a</sup> edizione*

**VALCENO**

**IN TAVOLA**

*Rassegna culturale e  
gastronomica*

*alla scoperta delle  
vecchie tradizioni*

**AUTUNNO  
INVERNO  
2017- 2018**



È di nuovo il tempo di sedersi a tavola con la Valceno.

LaValceno, che ci accompagna in un viaggio alla scoperta di sè stessa e di tutto ciò che essa può offrire, come fosse un amico che conosce la strada.

Perché la Valceno non è un luogo, ma un insieme di sensazioni e di emozioni che si riscoprono ogni giorno vivendo e assaporando questa terra ricca di magia e di semplicità.

La Valceno non è un'uscita fuori porta, la Valceno è sedersi davanti a casa le sere d'estate, è la lacrima dell'emigrante, il sagrato della chiesa la domenica mattina.

La Valceno, che custodisce i suoi prodotti e ce li concede al momento opportuno, affinché allietino le nostre tavole e delizino i nostri palati.

E' in questo quadro, in questo ambiente che si inserisce la rassegna gastronomica della Valceno "Sua Maestà il Maiale" quest'anno giunta al suo 23° anno.

Venite a fare una visita in Valceno durante i mesi invernali, sedetevi alla tavola di uno dei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa e godetevi i prodotti che il maiale ci regala e che la nostra terra trasforma in piatti gustosi e salumi prelibati.

Lasciatevi coinvolgere, anche per un solo giorno, dal fascino del nostro "Re".

A noi non resta che augurarvi

**Buon Appetito!**

**Pro Loco Varano de' Melegari**



# 24-25-26 Novembre

Agriturismo Monte Prinzera

Località Piazza di Mezzo - Sivizzano - Fornovo Taro

tel. 0525 56504 - 339 3028235

www.agriturismomontepinzera.it

aziendamprinzera@libero.it



## *Antipasto*

*Salumi misti di maiale nero*

*Tris di crostini*

*(pasta di salame e formaggio, battuta di lardo, gola)*

*Cipolle rosse in agrodolce*

## *Primi*

*Gnocchi di patate*

*con pasta di salame e funghi*

*Cappelletti in brodo con stracotto di maiale nero*

## *Secondi*

*Cotiche coi fagioli*

*Cotechino bollito*

*Guancialini in umido*

## *Contorni*

*Purè di patate*

*Verdura fresca*

*Dolce della casa*

## *Vini*

*Lambrusco, Malvasia, Gutturnio*

*Acqua - Caffè - Digestivo*

**€ 32,00 tutto compreso**

**Prenotazione obbligatoria**

**VENERDI' - SABATO - DOMENICA**



# 24-25-26 Novembre

Trattoria Fopla da Gelsy

Loc. Fopla di Specchio 211 - Solignano

tel. 0525 58160

[www.villagelsomina.com](http://www.villagelsomina.com)

[info@villagelsomina.com](mailto:info@villagelsomina.com)



*Lardo pesto*  
*Polentina stesa con salamino*  
*Salume con torta fritta*

*Cappelletti in brodo*  
*Pappardelle con pasta di salame e zucca*

*Guancialini in umido con polenta*  
*Cosciotto di maiale cotto*  
*al forno a legna con patate*  
*Salame fritto*  
*Cotechino con salsa*  
*Cotiche con fagioli*

*Dolce della casa*

*Vino*

*Caffé - Digestivo*

**€ 30,00 tutto compreso**

**Prenotazione obbligatoria**

**VENERDI' SABATO DOMENICA**



# 1 Dicembre

Locanda Monte Chervano  
Via Nando Pesci 47 - Ramiola di Medesano (PR)  
Tel. 0525 2685 Cell. 348 8626153  
www.montechervano.it  
info@montechervano.it



## ANTIPASTO

*Torta fritta con cicciolata,  
pancetta e crema di gongorzola  
Tosone al forno avvolto nella pancetta*

## PRIMO

*Tagliatelle pasta di salame e porri*

## SECONDI

*Cotechino con puré  
Costine in umido con patate  
Piedi di maiale lessati*

## DOLCI

*Crostate miste  
(crostata di marmellata,  
torta ricotta e cioccolato,  
sbrisolona e zabaione)*

## VINI

*Lambrusco Palazzo,  
Malvasia Lamoretti,  
Gutturnio Marco Cordani  
(1 bottiglia ogni 4 persone)*

## Caffè

*Bargnolino, Nocino o Limoncino*

**€ 30,00 tutto compreso**

**Prenotazione obbligatoria**

**VENERDI' cena**



# 1-2-3 Dicembre

Ristorante Locanda Lago Bleu

Loc. Ceriato, Pellegrino Parmense

tel. 0524 64146 333 4370278

enicaberzieri@libero.it

www.ristorantelagoblu.it



## *Antipasto*

*Prosciutto di Parma, Cicciolata casereccia,  
Polenta frita,  
Pane di grani antichi  
cotto nel forno a legna dei F.lli Lusignani*

## *Primo*

*Risotto rustico alla salsiccia e funghi porcini  
Pappardelle con pasta di salame fresco*

## *Secondo*

*Salame fritto al vino bianco  
Cotechino lessato  
con cipolle caramellate all'aceto balsamico  
Costine al forno con spicchi di patate*

## *Dolce*

*Semifreddo al torrone*

## *Vino*

*Gutturnio e Ortrugo  
della cantina Eleuteri Franco  
(1/2 a persona)*

*Caffè, Digestivo*

**€ 30,00 tutto compreso**

**Prenotazione obbligatoria**

**VENERDI' - SABATO - DOMENICA**



# 12-13-14 Gennaio

Trattoria Fopla da Gelsy

Loc. Fopla di Specchio 211 - Solignano

tel. 0525 58160

[www.villagelsomina.com](http://www.villagelsomina.com)

[info@villagelsomina.com](mailto:info@villagelsomina.com)



*Lardo pesto  
Polentina stesa con salamino  
Salume misto con torta frita*

*Tortelli di sua maestà  
Pisarei e fasò con salsiccia*

*Costine con verze  
Stinco arrosto con patate  
Cotechino con puré  
Salame fritto  
Cotiche con fagioli*

*Dolce della casa*

*Vino*

*Caffé - Digestivo*

**€ 30,00 tutto compreso**

**Prenotazione obbligatoria**

**VENERDI' SABATO DOMENICA**



# 14 Gennaio

Ristorante A la Maison  
Piazza del Mercato, 5 - Forno Taro  
tel. 0525 2691  
www.ristorantemaison.com



*Antipasto con Franciacorta,  
Cicciolata, Polenta frita con lardo pesto  
e Spalla cotta calda*

*Tagliatelle fatte in casa  
con porri e pasta di salame*

*Bolliti di sua maestà  
con sacrao e la nostra mostarda  
Culatello al forno con composta di mele*

*Zabaglione caldo  
al passito di Pantelleria con sbrisolona*

*...il tutto accompagnato con  
la nostra selezione di  
Lambrusco e Malvasia*

*Acqua- Caffè*

**€ 35,00 tutto compreso**  
**Prenotazione obbligatoria**  
**DOMENICA a mezzogiorno**



# 27-28 Gennaio

Ristorante Valceno  
Via Provinciale, 136 - Pontevetrione -  
Varano de' Melegari  
tel. 0525 58433 cell. 347 9532634



## Antipasti

*Tortini di riso con zucca salsiccia  
e fonduta di parmigiano  
Cotechino in sacrao su crostino di pane rustico  
Salume misto  
(Prosciutto di Parma, coppa,  
salame di Felino, cicciolata)  
con cipolline all'aceto balsamico*

## Primi

*Lasagne in pasta di salame e radicchio rosso  
Tortelli verdi di patate e porri  
con pancetta croccante  
e riccioli di scamorza*

## Secondi

*Filetto di maiale alla rosa di Parma  
Cotiche e fagioli*

## Dessert

*Tortino al cioccolato e pere  
su crema di zabaione calda*

## Vino

*(1/2 a persona)*

*Acqua - Caffè*

**€ 32,00 tutto compreso**  
**Prenotazione obbligatoria**  
**SABATO cena**  
**DOMENICA pranzo**



# 2-3-4 Febbraio

Trattoria Solari

Cereseto di Compiano (PR)

Cell. 338 7059569 Tel. 0525 824895 0525 824801

trattoriasolari@gmail.com

www.trattoriasolari.it

*Buffet con ...*

*salame, coppa, ceresetana, torta fritta  
preparata con un mix di farine integrali,  
pane integrale casereccio cotto nel forno a legna  
...torta di patate, torta di riso,  
bomba di riso e maiale,  
verdure miste, peperonata,  
caponata di melanzane,  
polenta e funghi, polenta e salsiccia,  
polenta e cinghiale,  
cotechino con polenta, piedini di maiale,  
cotiche e fagioli, frittata con salame,  
panadella ai funsi e salsiccia,  
costine di maiale al forno,  
ossa di maiale bollite....*



*Serviti al tavolo:*

*Tortelli di erbette alla salsiccia  
Tagliatelle alla pasta di salame  
Lonza in crema di funghi*

*Dolce della casa*

*Gutturnio*

*(Azienda vitivinicola "Il Casello"  
di Bacedasco Basso)*

**€ 25,00 tutto compreso**  
**Prenotazione obbligatoria**

**VENERDI' cena**

**SABATO pranzo e cena**

**DOMENICA pranzo**



# 9 Febbraio

Locanda Monte Chervano  
Via Nando Pesci 47 - Ramiola di Medesano (PR)  
Tel. 0525 2685 Cell. 348 8626153  
www.montechervano.it  
info@montechervano.it



## ANTIPASTO

*Torta frita con cicciolata,  
pancetta e crema di gongorzola  
Tosone al forno avvolto nella pancetta*

## PRIMO

*Tagliatelle pasta di salame e porri*

## SECONDI

*Cotechino con puré  
Costine in umido con patate  
Piedi di maiale lessati*

## DOLCI

*Crostate miste  
(crostata di marmellata,  
torta ricotta e cioccolato,  
sbrisolona e zabaione)*

## VINI

*Lambrusco Palazzo,  
Malvasia Lamoretti,  
Gutturnio Marco Cordani  
(1 bottiglia ogni 4 persone)*

## Caffè

*Bargnolino, Nocino o Limoncino*

**€ 30,00 tutto compreso**

**Prenotazione obbligatoria**

**VENERDI' cena**



# 16-17-18 Febbraio

Ristorante Locanda Lago Bleu

Loc. Ceriato, Pellegrino Parmense

tel. 0524 64146 333 4370278

enicaberzieri@libero.it

www.ristorantelagoblu.it



## *Antipasto*

*Prosciutto di Parma,  
Il nostro salame leggermente stagionato,  
Cicciolata casereccia,  
Polenta fritta,  
Pane di grani antichi  
cotto nel forno a legna dei F.lli Lusignani*

## *Primo*

*Risotto rustico alla salsiccia e funghi porcini  
Pappardelle con pasta di salame fresco*

## *Secondo*

*Salame fritto al vino bianco  
Cotechino lessato  
con cipolle caramellate all'aceto balsamico  
Costine al forno con spicchi di patate*

## *Dolce*

*Semifreddo al torrone*

## *Vino*

*Gutturnio e Ortrugo  
della cantina Eleuteri Franco  
(1/2 a persona)*

*Caffè, Digestivo*

**€ 30,00 tutto compreso**

**Prenotazione obbligatoria**

**VENERDI' - SABATO - DOMENICA**



# 16-17-18 Febbraio

Agriturismo Monte Prinzera  
Località Piazza di Mezzo - Sivizzano - Fornovo Taro  
tel. 0525 56504 - 339 3028235  
www.agriturismomontepinzera.it  
aziendamprinzera@libero.it



## *Antipasto*

*Salumi misti di maiale nero*  
*Crostino con patè di fegato*  
*Polentina stesa con ragù di maiale nero*

## *Primi*

*Lasagnette*  
*al ragù di maiale nero*  
*Cappelletti in brodo con stracotto di maiale nero*

## *Secondi*

*Stinco al forno*  
*Filetto di maiale al cognac*  
*Salame fritto con cipolle*

## *Contorni*

*Patate arrosto*  
*Verdura fresca*

## *Dolce della casa*

## *Vini*

*Lambrusco, Malvasia, Gutturnio*

*Acqua - Caffè - Digestivo*

**€ 32,00 tutto compreso**

**Prenotazione obbligatoria**

**VENERDI' - SABATO - DOMENICA**



# 23-24-25 Febbraio

Trattoria Solari

Cereseto di Compiano (PR)

Cell. 338 7059569 Tel. 0525 824895 0525 824801

trattoriasolari@gmail.com

www.trattoriasolari.it

*Buffet con ...*

*salame, coppa, ceresetana, torta fritta  
preparata con un mix di farine integrali,  
pane integrale casereccio cotto nel forno a legna  
...torta di patate, torta di riso,  
bomba di riso e maiale,  
verdure miste, peperonata,  
caponata di melanzane,  
polenta e funghi, polenta e salsiccia,  
polenta e cinghiale,  
cotechino con polenta, piedini di maiale,  
cotiche e fagioli, frittata con salame,  
panadella ai funsi e salsiccia,  
costine di maiale al forno,  
ossa di maiale bollite....*



*Serviti al tavolo:*

*Tortelli di erbe alla salsiccia  
Tagliatelle alla pasta di salame  
Lonza in crema di funghi*

*Dolce della casa*

*Gutturnio*

*(Azienda vitivinicola "Il Casello"  
di Bacedasco Basso)*

**€ 25,00 tutto compreso**  
**Prenotazione obbligatoria**

**VENERDI' cena**  
**SABATO pranzo e cena**  
**DOMENICA pranzo**