Come Arrivare

Castelcorniglio dista solo 35 km da Parma città, circa 10 km dall'A15, Parma-La Spezia, uscita di Fornovo-Taro, dove c'è anche la stazione FS. All'uscita del casello autostradale si svolta a sinistra e subito dopo ancora a sinistra, verso Bardi e Varano De Melegari, qualche chilometro dopo Varano si svolta a sinistra seguendo le indicazioni per Specchio e La Fopla, la strada costeggia per un buon tratto il torrente Pessola, per arrivare a Castelcorniglio basterà seguire le indicazioni che si incontrano lungo il tragitto.

Info e Prenotazioni

Agriturismo Buratti Zanchi

tel 0525/58144 — cell. 335/6818050

Si ringraziano

CASSAPADANA

SOPRIP
g.a.l. leader+
Parma Piacenza

CAMERA DI COMMERCIO PARMA
Artigianato Agricoltura Industria

Coldiretti

Comune di Borgotaro

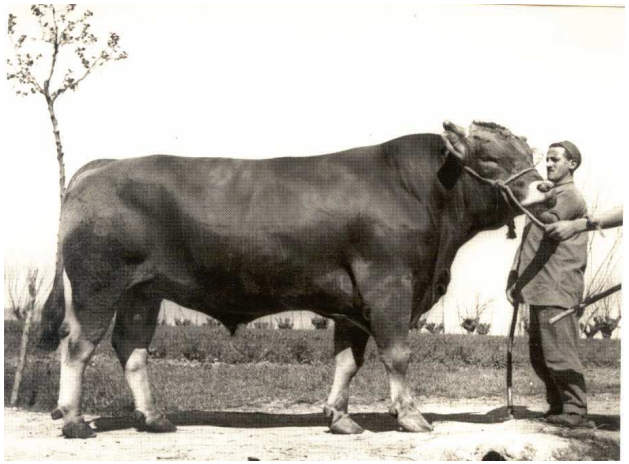
VALTARO
carne biologica

MANIFESTAZIONE

IL PIACERE DELLA CARNE

Domenica 18 Giugno 2006

Castello di Castelcorniglio



PROVINCIA DI PARMA

Comune di Solignano

Comunità Montana Taro Ceno

Presentazione

La nostra realtà territoriale, ed in particolare l'area montana, famosa già da tempo per la qualità delle carni dei propri animali, allevati nei pascoli d'altura, può utilmente costituire una concreta possibilità per il mondo agricolo.

Si tratta di un ambiente incontaminato che rappresenta un grande patrimonio naturale che va saggiamente fruito e sapientemente valorizzato.

Questa peculiarità, oggi riscoperta, può trasformarsi in preziosa risorsa poiché il consumatore, sempre più diffidente nei confronti di prodotti massificati, ha imparato ad apprezzare prodotti alimentari che possono vantare uno stretto legame con la cultura del territorio, la salubrità e la reale sostenibilità dal punto di vista ambientale.

Il Consorzio Carne Biologica Valtaro-Valceno è nato proprio con l'intento di farsi garante nei confronti del consumatore di questi basilari aspetti definendo un disciplinare di produzione, un marchio identificativo, la promozione di degustazioni e manifestazioni gastronomiche.

Programma della Giornata

Ore 09,30

Saluti e Presentazione Iniziativa

Ore 10,30

Convegno

Ore 12,30

Apertura Stand Gastronomici

Nel cortile interno del Castello verranno serviti piatti a base di carne alla griglia di bovini biologici, suini neri di Parma, pollame autoctono, pane prodotto con frumenti antichi e vini dei colli di Parma e Piacenza.

Ore 15,30

"Maraviglia delle Maraviglie"

Spettacolo di Osvaldo Carretta: attore, clown, giocoliere e ciarlatano.

Ore 17,30

Passeggiata sul sentiero dell'uomo selvatico.

Ore 19,30

Cena

Accompagnata dal concerto di Alessandro Danelli con canzoni d'autore anni 60-70.

Programma del Convegno

Saluti :

Pier Luigi Ferrari

Vicepresidente e Assessore all'Agricoltura della Provincia di Parma

Gaetano Carpena

Sindaco di Solignano

Claudio Barilli

Assessore all'Agricoltura Comunità Montana Valli del Taro e del Ceno

Interventi:

Iris Theres Wittwer

Presidente "Consorzio allevatori bovini biologici e di qualità Valtaro -Valceno"

Giovanni Ballarini

antropologo alimentare

Paolo Carnemolla

presidente PROBER

Discussione

Conclusioni

Pier Luigi Ferrari